

Kerstmenu 2018

Amuse.

**

Gerookte heilbot, mousse van olijf, crème van aubergine, kapperappel, kaantjes van aardappel, gefrituurde kapper, gedroogde olijf.

**

Panna cotta van kastanje, gel paddenstoel, bundelzwam, ingelegde pastinaak, mosterdsla, rendiermos, poeder van cêpes.

**

** Buikspek van Livar, zwezerik, gerookte aardpeer, gel biet, poeder vadouvan, saus knolselderij, gel witte aceto.

**

** Gebakken coquille, pancetta, geroosterde bloemkool, couscous bloemkool, chorizo olie, hazelnoot, crème peterseliewortel.

**

Gebraden hertenbout, gel rode kool, flower sprouts, gekonfijte schorseneren, pommes dauphine grove mosterd, crème boerenkool, jus dukkah.

**

Kerstpeer van de winterjan peer, kweeper en tonkaboon, crumble chocolade & tijm, specerijen merengue, vruchtenblok guave.

De prijs van dit Kerstmenu is € 65,- per persoon incl. een glas bubbels. Indien er iets bij staat wat niet helemaal uw smaak is, is het voor ons uiteraard geen enkel probleem om een alternatief te serveren. Op Kerstavond is het ook mogelijk om een 4-gangen Kerstmenu te bestellen de twee gerechten met de sterretjes ervoor komen dan te vervallen, de kosten van het 4-gangen Kerstmenu zijn € 51,50 per persoon incl. een glas bubbels.

Ook hebben wij ons best gedaan om bij elke gang een passende wijn te vinden welke per glas besteld kan worden. De prijs hiervan zal tussen de €6,00 en €8,95 per glas liggen.