

KERSTMENU 2022

1ste Kerstdag

Amuse

Gemarineerde paddenstoelen / crème van peterseliewortel / zwarte knoflook

Voorgerechten

Carpaccio en tartaar van zalm

Gepocheerd ei / gefermenteerde mosterdaadjes / crème van bieslook

of

Diverse bereidingen van groenten

Seizoensgroenten / crème van kriel en bosui / tomatenuinaigrette

Tussengerechten

Crème van pompoen

Schuim van groene curry / toast / roomboter

of

Wildbouillon

Paddenstoelen / bosui / kervel / selderij

Hoofdgerechten

Hertenbiefstuk

Geroosterde bospeen / witlof / Pommes Fondant / chips van boerenkool / wildjus

of

Geroosterde Portobello

Duxelle van diverse paddenstoelen / crème van knolselderij / jus van rode paprika

Agerechten

Kruimelcake van stooftpeer

Crumble van speculaas / ijs van pure chocolade en chilipeper / ganache van witte chocolade, kardemom & vanille

of

Christmas Eton Mess

Rood fruit / meringue / geslagen room

Prijs 49,50 p.p.

CAFÉ **WA** WILLEM
ALBERT

CHRISTMAS MENU 2022

Christmas Day

Appetizer

Marinated mushrooms / cream of parsley / root / black garlic

Starters

Salmon

Carpaccio / tartare / poached egg / fermented mustard seed / chive cream

or

Various vegetables preparations

Seasonal vegetables / cream of potato and spring onion / tomato vinaigrette

Entree

Pumkinsoup

Green curry foam / toast / butter

or

Wild broth

Mushrooms / spring onions / chervil / celery

Main dishes

Venison Steak

Roasted carrots / chicory / Pommes Fondant / Kale chips / wild gravy

or

Roasted Portobello

Duxelle of various mushrooms / celeriac cream / paprika sauce

Desserts

Stewed Pear Cake

Gingerbread crumble / dark chocolate and chili peper ice cream / white chocolate ganache with cardamom and vanilla

or

Christmas Eton Mess

Red fruit / Meringue / whipped cream

Price 49.50 p.p.

CAFÉ
WILLEM
ALBERT