

KERSTMENU 2024

Amuse

Coquille van knolselderij

Crème van witte ui / zoet-zure rode kool / stroop van balsamico / kervel

Voorgerechten

Carpaccio

Krans van rundercarpaccio / cornichons /
tomberrys / olijven / oude kaas /
truffelmayonaise
of

Heilbot

Rilette van heilbot en krab / spiced zure room /
krokant van aardappel, ansjovis en peterselie /
zeekraal /

toast van zuurdesem

of

Vijg

Bladerdeeg gevuld met verse vijg /
Port Salut / stroop van rode port

Tussengerechten

Aardappel-knolselderijsoep

(vegetarisch mogelijk) 

Wildzwijnham / groene kruiden
of

Venkelsoep

Lichtgebonden venkelsoep /
Hollandse garnalen / doperwt
of

Rode linzensoep

Rode pepers / groene pesto / crème fraîche

Hoofdgerechten

Suprême van Fazant

Mousseline van pompoen / rozemarijn /
knoflook / jus van blauwe bes
of

Zeewolf

Aardappeltaartje / kaviaar van truffel / bospeen /
groene asperge / beurre blanc van kreeft
of

Paddenstoelen

Gemarineerde Koningsoesterzwam /
hazelnootenvinaigrette /
gevulde portobello /
duxelles van knolselderij en rode biet /
gerookte amandel / chips van schorseneren

Agerechten

Stoofpeer

Panna cotta van peperkoek / roomijs van kaneel /
zoethout / sinaasappel / krokant van peer
of

Hollands kaasplateau

Verskillende soorten Hollandse kaas /
vijgenbrood / stroop / sinaasappel