



# 4-GANGEN KERSTDINER



## Voorgerechten

**Carpaccio van hert** | truffelcrème | pistache | paddenstoelen | frisée

**Rilette van eend** | roodlof | brioche | zoetzure groenten | vijgenchutney

**Steak tartaar** | ossenworst | gemarineerde paddenstoelen | eierdooier | Parmezaan

**Marbré van gerookte zalm** | Hollandse garnalen | spinazie | kruidensalade | antiboise

**Zwaardvis ceviche** | paprika | bieslook | limoen | karnemelk

**Geitenkaas cremeux** | tomaat | oude kaascrumble | Aceto balsamico 

## Tussengerechten

**Buikspek** | five spices | gado gado | katjang pedis

**Bisque** | Hollandse garnalen | gamba 

**Bospaddenstoelensoep** | truffel

## Hoofdgerechten

**Duo van wild** | wildzwijn biefstuk | wildstoof | gekonfijte zuurkool | spruiten | amandel

**Gekonfijte eendenbout** | sinaasappelsaus | gekonfijte zuurkool

**Tournedos** | brioche | haricots verts | aardappelmousseline | Madeira rode wijnsaus

**Kabeljauw** | venkel | Noilly Prat saus

**Zeebaars** | doperwt | courgette | romanesco | beurre blanc

**Risotto** | pompoen | paddenstoelen | rucola | Parmezaan 

## Nagerechten

**Cheesecake** | witte chocolade | gezouten karamelijs

**Deconstructed lemon pie** | lemon curd | crumble | gember | limoncello sorbet

**Gateau chaud** | vanille-ijs

4-gangen kerstdiner | € 57,50 p.p.



## Voorgerechten

Ham en meloen spiesje

Rundercarpaccio

Tomatensoep 

## Hoofdgerechten

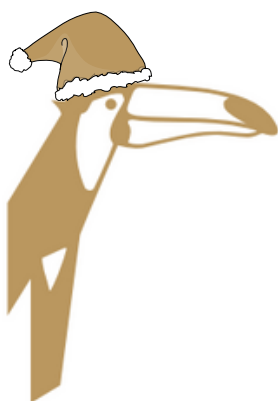
Biefstuk met friet en appelmoes

Kabeljauw met friet en wortel

Cannelloni paddenstoelen en roomsaus 

## Nagerecht

Kinderijsje



3-gangen kindermenu | € 19,50 p.p.