
Kerstmenu 2021

Kerstavond

Tartaar van ossenstaart met chimichurrisalsa en pastinaakcrème



Snoekbaars met een kruidendakje, spinaziepasta, babyspinazie en munsterkaassaus

of

Gekonfijte eendenbout met pomme fondant, gepocheerde peer en klassieke sinsaasappelfus



Zoete lasagne van meringue, nutellacrème en abrikozenchutney

Eerste Kerstdag

Gebakken langoustine afgeblust met calvados geserveerd met rivierkreeftjessalade



Bouillon van vergeten groenten geserveerd met gruyère



Spoem van Disaronno Velvet met vanillebourbonijs



Kabeljauwfilet omwikkeld met spek en geserveerd met wildjus, gegrilde wortel en pommes duchesse

of

Tamme duif met zoetebessensaus geserveerd met een stoofpeertje en pommes duchesse



Hemelse modder van pure chocolade met een Licor 43 bonbon en crumble van brownie

Tweede Kerstdag

Pastechi van tonijn met zoetzure komkommer



Wildzwijnrollade gevuld met een parmezaan-groene-aspergevulling geserveerd met rosevalt aardappel

of

Warme gravad lax met rosevaltmousseline en gegrilde bimi



Sabayon met kersen en stroopwafel

Weihnachtsmenu 2021

Heiligabend

Ochsenschwanztartar mit Chimichurri-Sauce und Pastinakencreme



Zander mit Kräuterdressing, Babyspinat und Münsterkäse-Sauce

oder

Eingelegte Entenkeule mit Pommes Fondant, pochierter Birne und klassischem Orangensauce



Süße Lasagne aus Baiser, Nutella creme und Aprikosen-Chutney

Weihnachten

Gebäckene Langustine mit Calvados, serviert mit Flusskrebssalat



Brühe von vergessenem Gemüse, serviert mit Gruyere



Disaronno Velvet spoom mit Vanille-Bourbon-Eis



Kabeljaufilet im Speckmantel, serviert mit Wildsauce, gegrillter Karotte und Pommes duchesse

oder

Gezähmte Taube mit Süßbeersauce, serviert mit Birnenkompott und Pommes duchesse



Himmlicher Mud aus dunkler Schokolade mit einem Licor 43-Bonbon und Brownie-Streuseln

Boxing Day

Pastechi vom Thunfisch mit süß-saurer Gurke



Wildschwein-Rollbraten mit Parmesan-Grünkern-Füllung, serviert mit Rosenkartoffeln

oder

Warmer Graved Lax mit Rosenmousseline und gegrilltem Bimi



Sabayon mit Kirschen und Sirup Waffel