

---

# *Kerstmenu* 2022

---

## *Kerstavond*

*Terrine van kip met shiitake, geroosterde ui, appel en gemarineerde radijs*



*Zalmfilet met een krokant dakje van parmezaan en noten, geserveerd met pomme fondant en geroosterde brusselse spruitjes*

*of*

*Dry-aged rib-eye geserveerd met gebrande prei, knolselderijpuree, kalfsjus en pomme fondant*



*Gepocheerde peer met hangop van kaneel en huisgemaakte vanille-bourbonijs*

## *Eerste Kerstdag*

*Tartaar van tonijn met sesammayonaise, crème van wasabi, avocado en geplisseerde cherrytomaat*



*Spoom van prosecco, vodka, citroensorbetijs en vanille-ijs*



*Krachtige wildebouillon met wilde paddenstoelen*



*In boter gepocheerde kabeljauw met bietencrème, aardappelpuree en saus van aardappel en bieslook*

*of*

*Gebakken eendenborstfilet met honingglace, gekonfijte zuurkool en krachtige jus van hert*



*Chocoladedome*

## *Tweede Kerstdag*

*Tataki van ossenhaas met sambal-sesamtuilles en wakame*



*Gevulde parelhoen met geroosterde pastinaakcème en jus van gevogelte en rode wijn*

*of*

*Zeeuivelfilet met saus van appel, wortelcrème, krokante serranoham en lamsoor*



*Aan tafel geflambeerde crème brûlée met parfait van winterfruit*

---

# Weihnachtsmenu 2022

---

## Heiligabend

Hähnchenterrine mit Shiitake, Röstzwiebeln, Apfel und mariniertem Rettich



Lachsfilet mit einer knusprigen Kruste von Parmesan und Nüssen, serviert mit Pomme Fondant und geröstetem Rosenkohl

oder

Dry-aged Rib-Eye-Steak, serviert mit gebratenem Lauch, Selleriepüree, Kalbsjus und Pomme Fondant



Pochierte Birne mit Zimt-„hangop“ und hausgemachtem Vanille-Bourbon-Eis

## Weihnachten

Thunfisch-Tartar mit Sesam-Mayonnaise, Wasabi-Creme, Avocado und geschälten Kirschtomaten



Spoom von Prosecco, Wodka, Zitronensorbet und Vanilleeis



Kräftige Wildbrühe mit Waldpilzen



In Butter pochierter Kabeljau mit Rote-Bete-Creme, Kartoffelpüree und Kartoffel-Schnittlauch-Soße

oder

Gebackenes Entenbrustfilet mit Honigglace, kandiertem Sauerkraut und kräftiger Hirschsoße



Schokoladenkugel

## Boxing Day

Lenden-tataki vom Rind mit Sambal-Sesam-Tuiles und Wakame



Gefülltes Perlhuhn mit gebratener Pastinakencreme und Geflügel-rotweinsauce

oder

Seeteufelfilet mit Apfelsauce, Karottencreme, knusprigem Serranoschinken und Widerstoss



Am Tisch flambierte Crème brûlée mit Parfait von Winterfrüchten