
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



Spoem 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



Aan tafel geflambeerde crème brûlée met parfait van winterfruit

Tweede Kerstdag

Tataki van ossenhaas met sambal-sesamtuilles en wakame



Gevulde parelhoen met geroosterde pastinaakcème en jus van kip en rode wijn

of

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



Chocoladedome

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



Am Tisch flambierte Crème brûlée mit Parfait von Winterfrüchten

Boxing Day

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



Gefülltes Perlhuhn mit gebratener Pastinakencreme und Hühner-rotweinsauce

oder

Seeteufelfilet mit Apfelsauce, Karottencreme, knusprigem Serranoschinken und Widerstoss



Schokoladenkugel