

V KERSTMENU 2023

KERSTAVOND

ontvangst met een amuse

Huisgerookte eendenborst met een compote van rode ui, ingelegde rauwkost en een dressing van appel en walnoot



Gerookte Australische Picanha Steak geserveerd met een puree van ui en een saus van bockbier

of

Gestoomde zeebaarsfilet geserveerd met een crumble van chorizo, amandelen en een saus van wilde knoflook



Sinaasappelcremebrule met een kruimel van pistache, kardemon en kaneelslagroom

EERSTE KERSTDAG

Ceviche van coquilles met pompoenpuree, granaatappel en olie van munt



Dubbel getrokken bouillon van hert met shiitake en gerookte knoflook



Spoem



Wildzwijn medaillons met snijbiet, oesterzwam geserveerd met crème van rozenval en een krachtige hertenjus

of

Heilbot omwikkeld met parmaham geserveerd met gegrilde knolselderij, gekarameliseerde bospeen en een saus van saffraan



Schwarzwalder rol met Oreo kruimel en aan tafel geflambeerde kersen

TWEEDE KERSTDAG

ontvangst met een amuse

Runder pastrami met ingelegde rode ui, vijgen compote en een glaze van balsamico



Gegrilde hertenrack geserveerd met pastinaakmousseline, Pomme fondant en een jus van truffel en rode wijn

of

Gebakken zeeduivel met Pecannoten en rookspek, geserveerd met zoete aardappelpuree en een saus van salie



San Sebastian cheesecake met saltycaramel saus en een kruimel van peperkoek