

# 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 met een puree van ui geserveerd met aardappel tartelette en saus van bockbier

*of*

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



Sinaasappel creme met een kruimel van pistache en een gel van sinaasappel en amaretto geserveerd met kardemonslagroom

## EERSTE KERSTDAG

Ceviche van coquilles met pompoenpuree, granaatappel en olie van munt



Dubbel getrokken bouillon van hert met shiitake en gerookte knoflook



Spoom



Wildzwijn medaillons met snijbiet, oesterzwam geserveerd met geroosterde rozenval aardappels en een krachtige hertenjus

*of*

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



Schwarzwalders 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