

KERSTMENU 2024

KERSTAVOND ontvangst met een amuse

Heilbot crudo met citroenpuree, chips van radijs en ingelegde rode ui

Klassieke beef wellington geserveerd met een puree van knolselderij, gegrilde asperges en krachtige ossenstaartjus

of

Krokant gebakken zalmfilet met geroosterde Brusselse spruitjes, geserveerd met fondant aardappels en een saus van kastanjes

Gekarameliseerde banaan geserveerd met een quenelles van kaneel room met een crumble van witte chocolade en een gel van bosbessen

EERSTE KERSTDAG

Huis gerookte eendenborst met ingelegde radijs, geserveerd met een dressing van roodfruit en een krokantje van parmaham

Dubbel getrokken heldere ossenstaartsoep met een bladerdeegkoekje gemaakt van gruyère en gevuld met gepofte ui

Spoorn

Geglazeerde eendenborstfilet geserveerd met gekarameliseerde bospeentjes, puree van aardappel en een vijf-spicesaus

of

Oven gegaarde zeebaars met een crumble van groene kruiden en Parmezaan, bonito vlokken met gegrilde courgette en tomaten risotto

Geflambeerde perzik met een mousse van pistache, steranijs en merengue e granita van perzik

TWEEDE KERSTDAG

ontvangst met een amuse

Vegan tartaar met puree van geroosterde paprika, gedroogde tomaat en een krokantje van bladerdeeg

Gemarineerde gegrilde hertenhaas met een truffelsaus
Geserveerd met roseval aardappels, puree van erwten en cassave chips

of

Geroosterde kabeljauwhaas met een saus van champagne
geserveerd met gepocheerde peer, schuim van walnoot,
gebakken schorseneer en roseval aardappels

Pure chocolade-Baileys mousse met gebrand Italiaans schuim
geserveerd met hazelnootijs en een frisse munt-citroensaus

V