

KERSTMENU 2024

KERSTAVOND

ontvangst met een amuse

Tonijn crudo met citroengel, chips van radijs en ingelegde rode ui



Klassieke beef wellington geserveerd met geroosterde Brusselse spruitjes, geserveerd met fondant aardappels en een 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 pisang Ambon en rum

EERSTE KERSTDAG

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



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



Spoorn



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

of

Oven gegaarde zeebaars met bonito vlokken en een crumble van groene kruiden en Parmezaan, geserveerd met gekarameliseerde bospeentjes en puree aardappel



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

TWEEDE KERSTDAG

ontvangst met een amuse

Zalm sashimi met pittige olie van ponzu, sesamolie en soja



Gegrilde hertenhaas met een truffelsaus en cassave chips
Geserveerd met roseval aardappels, puree van erwten en stoofpeer

of

Geroosterde kabeljauwhaas met een saus van champagne en schuim van walnoot, geserveerd met roseval aardappels, puree van erwten en stoofpeer



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

