



KERSTMENU 2025

KERSTAVOND

ontvangst met een amuse

Tartaar van tonijn met soya kaviaar en brunoise gesneden mango, geserveerd met avocadocrème, bieslookmayonaise en een sambal sesam tuile

Gegrilde reerugfilet met een creme van pastinaak en chips van coppa di parma, geserveerd met aardappel en een jus van bramen en bacon

of

Oven gegaarde roodbaarsfilet met een mousseline van knolselderij, geserveerd met aardappels en een saus van groene kruiden en limoncello

Italiaanse Tiramisu

EERSTE KERSTDAG

Bouchees gevuld met huisgemaakte ragout van hert, wildzwijn en paddenstoelen en groene kruiden

Dubbel getrokken heldere bouillon van wild met gerookte ui en een krokantje van Parmezaan koekje

Spoem

Gebakken kalfslende met chips van koningsboleet, gestoofde paksoi en crème van selderij, geserveerd met jus van paddenstoelen

of

Krokant gebakken kabeljauw met puree van pompoen en bietenchips, geserveerd met een saus van rode bessen

Chocolade Baileys taart met frambozengel en vanille slagroom

TWEEDE KERSTDAG

ontvangst met een amuse

Klassieke garnalencocktail in een modern jasje

Gekonfijte eendenbout met een krokantje van bladerdeeg en bacon, geserveerd met een krachtige jus van wild met een vleugje truffel

of

Zalmfilet met een Parmezaan-notenkorst, geroosterde bospeentjes krokantje van rijstpapier, geserveerd met een jus van mosterd en dille

Trifle van stoofpeertjes, vanillecustard, coulis van bosvruchten, sinaasappel crème fraîche en meringue balletjes