

Kerstmenu 2023

drie gangen 49,5

vier gangen 55

vijf gangen 69,5

zes gangen 75

Eerste gang

Gerookte paling van rokerij Fuikie met knolselderij en limoengel

Pata Negra geserveerd met bloemkoolpuree en beurre noisette

Koningsboleet (v) gelakt met Griekse olijfolie, hierbij espuma van eekhoortjesbrood

Tweede gang

Wildbouillon met paddenstoelen en port

Romige knolselderijsoep (v) hierbij een truffel stick

Derde gang

Tongfilet met gevogeltejus, geroosterde bloemkool en chips van shiitake

Zwezerik hierbij thijmrisotto en portjus

Open lasagne (v) laagjes koolrabi met paddenstoelen en truffelschuim

Vierde gang

Dry aged biet (v) hierbij bietenpuree, groentjus en gebakken geitenkaas

Tournedos geserveerd met truffelsaus en spinazie

Weerribbenree waarbij morillesaus en stoofpeer

Sliptongen met garnalensaus

Vijfde gang

Kaasplateau

Zesde gang

Feestelijk kerstdessert