

Kerst *menu*



Eerste gang

Gemarineerde zalm met venkelsalade, appel en radijs

Carpaccio van vijg met dragon, walnoot en olijfolie (v)

Rouleau van Pata Negra en rundertartaar, hierbij kaaskletskopjes en eendenlever

Tweede gang

Knolselderijsoep met truffelroom (v)

Schaaldierenbisque met mosselen en garnalen

Derde gang

Combinatie van St. Jacobsmosselen en vegetarische coquille van koningszwam, hierbij soja beurre blanc (vegetarisch mogelijk)

Kalfszwezerik à la Geertien (krokant, gekonfijte witlof, morille)

Vierde gang

Rolletjes van Noordzeetong gevuld met prei en wortel, hierbij beurre blanc van Noilly prat

Ossenhaasmedaillon met "stoba di karni" Antilliaans stoofvlees, geserveerd met saus mystique en haricots verts

Ree uit de Weerribben, geserveerd met spruitjes, schorseneer en portjus

Teriyaki van dry aged biet, hierbij noedels, paksoi, cashewnoot en gele curry (v)

Optionele extra gang

Loempia van Roquefort met geporcheerde peer en gember 12,5

Vijfde gang

Crème brûlée

Wentelteefjes van Fries suikerbrood met advocaat parfait



4 gangen (excl. derde gang) 62,5 - 5 gangen 75