



Kerstmenu 2022

Zaterdag 24 en zondag 25 december

Voorgerechten

Pastrami van eendenborst | gemarineerde cranberries
pastinaak | wortel

OF

Tataki van koud gerookte zalm | soja creme | furikake
Japans gemarineerde groente's

OF

Lolly van geitenkaas | gekarameliseerde vijgen
gepofte quinoa | paprika gelei 🌿

OF

Carpaccio van krommerijn rund | oude kaas | pestocreme
krokante kappertjes.

Tussengerechten

Ossenstaart bouillon | gerookt | peterselie schuim.

OF

Soep van geroosterde pastinaak | za'tar olie 🌿

OF

Spoom | sorbetijs | champagne

Hoofdgerechten

Coq au vin | maiskip | buikspek van de green egg | bospeen
rode wijn jus | gekarameliseerde uitjes.

OF

Herten biefstuk van de green egg | stoofpeer
zoete aardappel | rode kool.

OF

Gegrilde zeebaars | beurre blanc van gele paprika
geroosterde bimi

OF

Biet Wellington | korstdeeg | Aceto balsamico saus
gemarineerde bospaddenstoelen 🌿

Dessert

Grand dessert Noël | proeverij van verschillende gerechten 🌿

4 gangen Kerstkeuzemenu 53^{1/2} p.p.

3 gangen Kerstkeuzemenu 49^{1/2} p.p.

vegetarisch