

KERSTMENU 3 GANGEN
47.50

AMUSE



VOORGERECHT 10.50

Steak tartaar van dry-aged beef

of

Zalmtartaar

met mosterd-mayonaise, cornichons, kappertjes, sjalot en kwartel ei.

Geserveerd met zuurdesem toast.

of

Geroosterde portobello met "creamcheese"

salade van schorseneren, venkel en gepofte tomaat.

Geserveerd met een cracker van pitjes en zaden.



INTERMEZZO AMUSE

Wintertruffel roomsoep met polderhoen*

met gebakken oesterzwammen en tuinkruidencroutons



HOOFDGERECHT 29.50

Hertenstoof

gekarameliseerde peer, geroosterde rode lof en five-spice-aardappelmousseline

of

Gegrilde zwaardvis met sesam

gemarineerde geroosterde groente (peen/knolselderij/zoete aardappel),

oerbietjes puree, zoetzure gemengde ui, Oosterse beurre-rouge

of

Zuurdesem bol met pulled mushroom-jackfruit ragout

met roodfruit-uien marmelade en een salade van

zacht gegaarde winterpeen en basilicumolie



DESSERT 10.50

Pannacotta likeur 43

Gele stoofpeer, met saffraan en specerijen, amandel,

sinaasappelsaus en chocolade crumble