

Kerstmenu 2017

5-gangen menu ~ 5 course menu € 65,50 p.p.

Voorgerecht ~ Starter

***Licht gerookte tonijn met dressing van gezouten citroen,
zoete compote van groene tomaat en eetbare bloemen.***

*Lightly smoked tuna with salted lemon dressing,
sweet compote of green tomatoes and edible flowers.*

Tussengerecht 1 ~ Intermediary 1

***Filet van wilde zeebaars gegrild met een ansjouis-
bloedsinaasappel dressing, geserveerd met zeewierrisotto.***

*Fillet of wild seabass, grilled with a dressing of anchovies
and blood orange, served with seaweed risotto.*

Tussengerecht 2 ~ Intermediary 2

***Filet van wilde duif geserveerd op een pompoenpuree met
pecorino koekjes, gekonfijte kastanje en espresso jus.***

*Fillet of wild pigeon served on a pumpkin puree with pecorino cookies,
candied chestnut and an espresso gravy.*

Hoofdgerecht ~ Main Course

***Gestoomde hertenwang en rode kool met warme specerijen geserveerd met een
salade van witlof, appel, rozijnen en een jus van mirte bessen.***

*Stew of venison cheeks and red cabbage with warm spices served with a salad
of chicory, apple, raisins and a gravy of mirte berries.*

Nagerecht ~ Dessert

***Sticky toffee pudding met chai, geserveerd met mascarpone-
Vecchia Romagna creme and cranberrysorbetijs.***

*Sticky toffee pudding with chai, served with mascarpone-
Vecchia Romagna cream and cranberry sorbet.*