



- KERSTDINER 1STE KERSTDAG -

AMUSE

Tartaar van garnaal met luchtig schuim van bisque en lemon cress

VOORGERECHT

Huisgerookte ribeye met crème van gepofte knoflook, bloemkool, Old Amsterdam en een tuintje van groen

SOEP

Pompensoep met geplukte kervel en traditionele liason

TUSSENGERECHT

Zacht gegaarde dorade op een kruiden linguine met rijk garnituur van kappertjes, rode ui en tomaat

VERFRISSEND TUSSENDOORTJE


Granité van bloedsinaasappel en verse frambozen

HOOFDGERECHT

Veluwse hertenbiefstuk met saus van bospaddenstoelen en truffel geserveerd met een stampotje van rode kool en appelcompote

DESSERT

Combinatie van chocolade salami en witte chocolademousse verrijkt met verfrissend sorbet ijs en crumble



Bijpassend wijnnarrangement voor 25 euro inclusief tafelwater