

KERSTMENU 2018

VOORGERECHT

4 gangen € 52,50 of 5 gangen € 61,-

Steak Tartare

Fijn gesneden ossenhaas met gefrituurde kappertjes en piccalilly crème

Zalm Proeverij

Blini met gerookte zalm en zalmeitjes, rouleau van zalm, zalmtruffel

Gefrituurde Brie

Met dressing van blauwschimmel kaas, verse vijgen en rucola

TUSSENGERECHT

(optioneel + € 8,50)

Coquille St. Jaques Flambee

Gebakken coquille geflambeerd met Sambuca met haringeitjes en zoetzure venkel

Gebrande Ossenhaas

Dun gesneden ossenhaas met sesamdressing, ingelegde gember en zwarte kroepoek

Tartare van Biet

Fijn gesneden variatie van biet met witlof, bieslook, crème fraiche, gepofte kastanje en
Rotterdamsche krottenmosterd

TUSSENGERECHT

Spoorn van Stoofpeer

HOOFDGERECHT

Gebakken Kabeljauw

Met brandade van makreel, gewokte baby spinazie en kreeftenjus

Gebakken Hertenbiefstuk

Met puree van flespompoen, gezoete spruitjes, gefrituurde zuurkool en Madeira jus

Toren van Aubergine

Drie lagen aubergine met drie soorten gesmolten kaas, tomatensaus met olijven
en kappertjes en basilicum

DESSERT

English Lemon Trifle

Trifle van citroen met roomboter cake en gekonfijte citroen

Chocolade Dessert

Proeverij van chocolade