

KERSTMENU

1E KERSTDAG • 5-GANGENMENU

AMUSE

Amuse van de chef

OP TAFEL

Brood met smeersels

VOORGERECHT

VIS TAPAS

Gebakken coquilles met bloemkoolcrème & hazelnoot

Tonijntartaar met avocado & wasabimayonaise

Gerookte zalm op brioche

VLEES TAPAS

Steak tartaar op brioche

Gerookte ribeye

Wildkroketjes met cranberrygelei

VEGETARISCHE TAPAS

Carpaccio van gele biet met geitenkaas

Huisgemaakte kaaskroket

Tartaar van tomaten en avocado

SOEP

VIS

Kreeftensoep

VLEES

Wildbouillon

VEGETARISCH

Tomatensoep

TUSSENGERECHT

VIS

Blacktiger gamba's

pompoenrisotto & saffraanroomsaus

VLEES

Gegrilde eendenborst

jus van sinaasappel & pompoenrisotto

VEGETARISCH

Ragout van bospaddenstoelen

in bladerdeeg cup met dragonroom

MERRY CHRISTMAS

Spoom

citroenijs & champagne

HOOFDGERECHT

VIS

Zwarte heilbotfilet

pastinaakpuree, spruitjes, krokante ham & wittewijnsaus

VLEES

Duo van vlees

tournedos en hertenbiefstuk met bospaddenstoelen, groentequiche & rode wijnsaus

VEGETARISCH

Ravioli à la Karakter

spinazie, salieboter & ricotta

Bij alle hoofdgerechten serveren we friet, salade en rode kool

DESSERT

Duo van de kerst

witte chocolade-ijs, passievrucht-pannacotta, pistachecrumble & amandelkoekje

Hartig plankje

selectie van verschillende kazen