

Kerstmenu

3 GANGEN SHARING MENU

VOORGERECHTEN

- ◆ Carpaccio – Truffelmayonaise, rucola, Rotterdamsche Oude kaas en geroosterde tuinbonen.
- ◆ Warmgerookte makreelsalade
- ◆ Briochebroodje – Met tomatenconcassé en kruiden crème.
- ◆ Truffel-pastinaaksoepje

HOOFDGERECHTEN

- ◆ Entrecote – Met peperrijenjus.
- ◆ Warmgerookte zalm – Met wittewijnsaus.
- ◆ Varkenshaasmedaillons – Met serranoham.
- ◆ Kippendij – Met stroganoffsaus.
- ◆ Schnitzels – Met champignons en ui.

NAGERECHTEN

- ◆ Chocoladetuintje – Met wittechocolade-ijs en pure chocolademousse.
- ◆ Crème brûlée
- ◆ Honing panna cotta
- ◆ Ijs

BIJGERECHTEN

- ◆ Witlofgratin
- ◆ Aardappelgratin
- ◆ Groene salade



Kerstmenu

6 GANGEN KERSTMENU

AMUSE

Amuse met broodmandje – Geserveerd met huisgemaakte focaccia.

VOORGERECHT

Kalftartaar – Met geschroeide tonijn en sesamdressing.

EERSTE TUSSENGERECHT

Gepocheerde kabeljauw – Met lardo, bisquesaus en gebakken bloemkool.

TWEEDE TUSSENGERECHT

Pasta Rotolo – Gevuld met pompoen, geitenkaas en spinazie, geserveerd met hazelnoten en salieboter.

HOOFDGERECHT

Duo van rund – Sukade en entrecote met specerijenjus, knolselderijcrème en rodekool.

Wordt geserveerd met aardappeltjes uit de oven en stoofpeertjes.

NAGERECHT

Tarte tatin van appel – Met butterscotch en vanille-ijs.

