

# Kerst 2018



Geef uw keuze van te voren door en ontvang € 5,- korting p.p

## Amuse

Proeverij om de smaakpapillen te prikkelen

### Koud voorgerecht

Op de Green Egg licht aangeschroeide carpaccio van ossenhaas, met een crème van jonge aardappeltjes, reypenaerkaas, pesto, pijnboompitten en krokante spekjes

Of

Proeverij van zalm met vier bereidingen van Noorse zalm geserveerd met kruidentost

Of

Carpaccio van gemarineerde vergeten groenten met buffelmozzarella, avocado en gebrande nootjes

Of

Herten steak tartaar met een bruschetta, gegrilde paprika, hazelnoot en dungseden zwijn ham

\*\*\*\*\*

## Soepen

Licht gebonden gladde soep van courgette en spliterwten met krokant gebakken buikspek en toast van roggebrood met worst

Of

Aziatische vissoep rijkelijk gevuld met schaal en schelpdieren, knoflook croutons en diverse garnituren

\*\*\*\*\*

## Tussen gerecht

Zeebaars op de huid gebakken met een crème van kriel en een saus van tomaat met chorizo

Of

Kalfssukade met verse lintpasta, kastanje, champignons en kalfsjus

Of

Paddenstoelen strudel met in de oven gegratineerde vijg, geitenkaas en een frisse dressing van noten en honing

## Bubbles and ice

Verfrissende verrassing

### Hoofdgerecht

Ossenhaas sous-vide medium gegaard en vervolgens gegrild op de Green Egg met een groenten garnituur, een krachtige runderjus geserveerd met roseval aardappel en truffel mayo

Of

Herten duo met malse biefstuk van het Hollands edelhert en langzaam gegaarde sukade met een winters stampotje en een jus van gepofte sjalotjes en laurier

Of

Kabeljauw op de huid gebakken met groene asperges, een crème van knolselderij en beurbank met een vleugje limoen

Of

Surf & turf; Green Egg steak en Black Tiger garnaal, geserveerd met een aardappeltaartje, ui, paddenstoelen en een jus van gepofte knoflook

Of

Vegetarische welington geserveerd met een zachte kaassaus gevuld met paddenstoelen, ui en vegetarische biefstuk

Of

In roomboter gebakken Noordzeetong a la meunière +500 gram, met groene groenten, gestoomde krieltjes geserveerd met een citroen peterselie boter (supplement €10.-)

## Dessert

Proeverij van winterse zoetigheden

Of

Kaasplankje met perenchutney en kletzenbrood