DE GASTERIJ

KERSTMENU 2026 · 4 GANGEN INCLUSIEF AMUSE · € 69,50 P.P.

AMUSE

Amuse van het huis
Naar keuze vegetarisch of met vlees

VOORGERECHTEN

Gerookte ribeye met truffelcrème
Gefrituurde kappertjes | Parmezaan | rucola | bosui

Tonijntataki met krokante papadum
Avocado | wakame | radijs | ponzu | srirachamayonaise | wasabinootjes | sesam | bosui

Burrata met gekaramelliseerde peer
Geroosterde pijnboompitten | granaatappel | rucola | balsamico

TUSSENGERECHTEN

Kalfssukade
Krokant gebakken kalfssukade | pompoen | miso | hazelnoot | salie

Aardappel-truffelvelouté
Fluweelzachte aardappelvelouté | zwarte truffel | crème fraîche | bieslookolie | krokante aardappel

HOOFDGERECHTEN

Hert & Amarena
Hertenbiefstuk | amarenakersenjus | knolselderijcrème | geroosterde spruitjes | hazelnoot

Tournedos Classique – Rossini Style (+ € 5,00)
Op de Josper gegrilde ossenhaas | romige eendenleverpaté | zwarte truffel | brioche | madeirajus

Heilbot
Champagne-beurre blanc | kreeftenstaart | venkelcrème | groene asperge | kruidenolie

Pompoen Noël
Op de Josper geroosterde pompoen | luchtige ricotta | cranberry | pittige honing | walnoot

DESSERTS

Salted Caramel Christmas Ball
Gezouten karamelmousse | brownie | pecancrumble | vanille-ijs | warme karamelsaus

Kaas & Vijg
Oude brokkelkaas | zachte geitenkaas | blauwaderkaas | vijgenchutney | gepocheerde peer | krokant kletzenbrood