

Kerstmenu

AMUSE

Pommes soufflé

Pompoencrème • rode ui • pistache

Wonton beef • soja dip

(B)Reekbrood

Spaanse olijfolie • fleur de sel • pimentboter

VOORGERECHT

Tartaar van gepekelde zalm

Avocado gemarineerd in chili • limoengel •
zwarte kroepoek • schuim van kreeft

Beeftataki

Gemarineerd in bulgogi • radijs • rettich •
daikon cress • gado gado crumble •
bitterbal van enoki & shiitake

TUSSENGERECHT

Gegrilde coquille

Ravioli van rivierkreeft • bosui • kokoscurry •
groene kruidenolie

Loempia van pekingeend

Atjar van komkommer, rode ui, Spaanse peper &
kool • mayo van 5-spices • sinaasappelkrokant

HOOFDGERECHT

Hertenrugfilet

Schorseneren • savooikool • crème van bospeen •
jus van kaneel & jenever

Supplement: gebakken eendenlever + 4,-

Geen wildliefhebber? We hebben ook tournedos.

Zeebaars

Koolraab • zeevenkel • mossel • citroen • thijm •
bonito • spinazie

NAGERECHT

Grand dessert

Kerstverrassing • met liefde gemaakt

Kaasplateau van Het Blauwe Schaaap