

KERSTMENU



Voorgerechten

Dungesneden eendenborst

salade van rode kool - aardappel
poffertjes - knolselderij - limoenblad

Tonijn tartaar

soft shell krab - bloemkoolsalade -
verveine - mierikswortel - lente ui

Salade van linzen

crème van groene kruiden - schuim van
oude kaas - witlof - kumquat

Tussengerechten

Marokkaanse pompoensoep

feta - granaatappel

Duivenborst

krokante mais - zuurkoolschuim -
peterseliewortel - pruikenzwam - salie

Coquille

verschillende bereidingen van aardpeer -
beurre noisette - hollandse garnaal -
pompoen

Hoofdgerechten

Hert

pastinaakcreme - bramencompote - witlof
- paddenstoelen - rode biet - schuim van
'nduja - jus met jeneverbes

Denver steak

groene kool met kruidnagel - gekonfijte
aardappel - creme en krokant van
truffelaardappel - jus met koffie en piment

Roodbaars

parelcouscous met groene kruiden -
romige kreeftensaus -

Gebraden knolselderij

zuurkool - paarse oerwortel - boekweit -
venkel - beurre blanc van zeewier

Desserts

Dame Blanche

vanille ijs - chocolade saus - slagroom

Grand dessert

Kaasplank

Vier heerlijke kazen van De Kaasboer met
de Rode Pet - stroop - kletsenbrood -
druiven

soep, hoofd- en nagerecht : 49,95
voor-, hoofd-, en nagerecht : 53,95
voor-, soep-, hoofd- en nagerecht 59,95
voor-, tussen-, hoofd-, en nagerecht: 63,95