



# Kerstmenu 59,50



## Voorgerechten

Ossenstaartsoep  
Met pasta en kruiden.

Carpaccio  
Geserveerd met jonge bladsla, zongedroogde tomaat, pittenmix, truffelmayonaise en oude kaas.

Pompoensoep  
Gegarneerd met crème fraîche en verse kruiden.

Bonbon van zalm en garnalen  
Geserveerd met mosterd-dille saus, komkommerparels en een zeewierkrokantje.

Rondelle van zalm en paling  
Geserveerd met tuinkruiden, een krokante garnaal en een limoenmayonaise.

Ham en meloen à la Bertus  
Geserveerd met balsamicostroop.

Gerookte eendenborst  
Geserveerd met frambozencoulis, geitenkaas en een crumble van pistache.

Caprese salade  
Geserveerd met zongedroogde tomaat, gekleurde tomaat, basilicum en begeleid met olie en balsamico azijn.

## Hoofdgerechten

Diamanthaas  
Geserveerd met een jus van rode wijn en sjalot en winter spices.

Varkenshaas  
Omwikkeld met spek en geserveerd met een paddenstoelensaus.

Gamba's  
Afgeblust met cognac en kreeftensaus en geserveerd met zeekraal en zoetzure venkel.

Hazenpeper  
Geserveerd met pommes duchesse en rode kool met abrikoos en appel.

Maishoen suprême  
Sous vide gegaard met spicy kipkruiden en geserveerd met een sinaasappel- en mandarijnjus, een crumble van pistache en serranoham.

Gevulde portobello  
Gegratineerd met geitenkaas en geserveerd met peer, bospaddenstoelen, duxelles, een chutney van abrikozen en een balsamicostroop.





## Dessert

### Cherry on top

Meringue, mascarpone, een crème van vanille, bosvruchtencoulis en warme kersen.  
Gegarneerd met cress en bosvruchtenijs.

### Duo van chocolade

Twee verschillende kleuren mousse. Geserveerd met karamelsaus, hazelnoot crunch en chocolade-ijs.

### Panna cotta

Panna cotta van mascarpone met vers fruit, een coulis van fruit en geserveerd met aardbeienijs.

### Trio van klassiekers

Crème brûlée, tiramisu en eton mess.

Na het dessert krijgt u van ons een aangeklede koffie of thee naar keuze.



Eet smakelijk,  
prettige feestdagen  
en een gezond 2023!