

KERSTMENU LUNCH 2025

3 gangen 60.00

AMUSE

----- VOORGERECHTEN -----

RUNDERCARPACCIO

rucola, pesto olie, balsamico glacé,
pijnboompitten, Parmezaanse kaas

PASTINAAK

soep van pastinaak, Granny Smith appel,
hazelnoot, bieslookolie 

HEILBOT

beurre blanc, garnaltjes, bieslook, schaaldier schift dressing

PADDESTOELEN

terrinen van paddenstoelen, edamame, met Dashi 

WILD ZWIJN

langzaam gegaard en dun gesneden wild zwijn procureur
gepocheerde peer, cranberry, honing-tijm crumble

----- HOOFDGERECHTEN -----

WAGYU BIEFSTUK

Wagyu (A3) biefstuk, spinazie crouton, Madeirajus
optie: Foie Gras +€5

KABELJAUW

langoustine jus, gefrituurde prei, citroen kaviaar

KNOLSELDERIJ

sousvide gegaarde en gegrilde knolselderij, cantharellen,
krokant van gesuikerde hazelnoten 

HERTEN BIEFSTUK

stoofpeer, chocolade-wild jus

----- DESSERT -----

OMELETTE SIBERIENNE

vanille ijs, cake, merengue schuim 

KAASPLANK + €5

selectie van diverse kaassoorten, stroop, vijg, kletzenbrood

 = vegetarisch  = veganistisch - Heeft u een allergie? Laat ons dit weten
Bovenstaand menu kan nog wijzigen op basis van beschikbaarheid van ingrediënten