



KERSTMENU

Amuse

Krokante boerenkool met een schuim van kastanje

Voorgerechten, keuze uit:

Ingelegde zalm, wakame, zeekraalmayonaise en nori
Tartaar van paddenstoel, huisgemaakte ricotta en krokant van zuurdesem
Carpaccio van ree met wintergroenten en een basilicumvinaigrette

Tussengerecht

Paddenstoelenbouillon met pas de blue croutons

Scroppino

Citroensorbet met munt en biologische yoghurt

Hoofdgerechten, keuze uit:

Gebrande zeebaars met Hollandaise en gegrilde bimi
Runderstoof met cranberrycompote en pastinaakchips
Hertenbiefstuk met een glace van rode wijn
Gepofte aubergine met tabouleh en honing van Stadsimkerij Bijmegen

Hierbij worden frites en warme groenten geserveerd.

Desserts, keuze uit:

Kersenbrownie met bloedsinaasappelhangop, merengue en yoghurtmuntijs
Kaasplankje van Nederlandse kazen met appelstroop en vijgenbrood (+ € 3,00)

€ 38,95

