

KERSTMENU

25 & 26 dec. aanvang tussen 17.00-19.00

5 gangen 64.5

STARTER

Tartaar van wortel

Brioche | gerookte Vadouvan crème |
cornichon | gerookte ui

&

Focaccia

Strand Tien boter | hummus van de chef



VOORGERECHT

Keuze uit

Zalmforel

Huisgerookte zalmforel uit de Bradley Smoker |
gemarineerde biet | aardpeercrème | pastinaak |
knolselderij | krokant van zuurdesem

of

Runder Tataki

Diamanthaas van de houtskoolgrill |
crème van gerookte knoflook | rettich | kruidensla |
sesam krokant | edamame | bundelzwam

of

Carpaccio van biet

Dungesneden carpaccio van gerookte biet |
witlof | geitenkaas | aardpeercrème |
zuurdesemkrokant | rucola |

SOEP

Keuze uit

Pompoensoep

Bundelzwammen | bosui | pompoen

of

Wildbouillon

Consommé van wild | bosui |
paddenstoelen | knolselderij



HOOFDGERECHT

Keuze uit

Kabeljauw

Ravioli van kreeft | op de huid gebakken kabeljauwfilet |
venkel | zeekraal | kreeftenhollandaise

of

Duo van hert

Hertenbiefstuk van de houtskoolgrill | stoverij van hert |
Osse cranberry | rode-wijntruffeljus

of

Rundersteak

Flat iron steak v/d houtskoolgrill |
rode-wijntruffeljus | polenta kroketjes

of

Ravioli

Ravioli van pompoen | bospaddenstoelen |
hollandaise | hazelnoot



KERSTDESSERT

Brownie | ijs van witte chocolade | mousse van kers |
macaron | schuim van yoghurt en amarenakers



KERSTMENU KIDS

Aanvang tussen 17.00-19.00

4 gangen 29.5

AMUSE

Ham & Meloen

Iberico ham | cantaloupe meloen | kruidensla
&

Focaccia

Strand Tien boter | hummus van de chef



VOORGERECHT

Keuze uit

Gerookte zalm

Huisgerookte zalm | komkommer |
kruidensla | citroenmayonaise

of

Carpaccio

Black Angus rund | truffelmayonaise |
rucola | gerookte uitjes

of

Tomaat & paprika

Soep van geroosterde tomaat & paprika |
bosui | kruidenolie

HOOFDGERECHT

Keuze uit

Steak

Biefstuk v/d grill | gemengde groenten |
knolselderijpuree

of

Zeebaars

Op de huid gebakken zeebaars |
gemengde groente | knolselderijpuree

of

Pancakes

Twee pancakes | siroop | poedersuiker



KERSTDESSERT

Brownie | ijs van witte chocolade | mousse van kers |
macaron | schuim van yoghurt en amarenakers

