

# Kerstmenu 2017

5-gangen menu ~ 5 course menu € 65,50 p.p.

## Voorgerecht ~ Starter

**Licht gerookte tonijn met dressing van gezouten citroen, zoete compote van groene tomaat en eetbare bloemen.**

*Lightly smoked tuna with salted lemon dressing, sweet compote of green tomatoes and edible flowers.*

\*\*\*

## Tussengerecht 1 ~ Intermediary 1

**Filet van wilde zeebaars gegrild met een ansjouis-bloedsinaasappel dressing, geserveerd met zeewierisotto.**

*Fillet of wild seabass, grilled with a dressing of anchovies and blood orange, served with seaweed risotto.*

\*\*\*

## Tussengerecht 2 ~ Intermediary 2

**Filet van wilde duif geserveerd op een pompoenpuree met pecorino koekjes, gekonfijte kastanje en espresso jus.**

*Fillet of wild pigeon served on a pumpkin puree with pecorino cookies, candied chestnut and an espresso gravy.*

\*\*\*

## Hoofdgerecht ~ Main Course

**Gestoomde hertenwang en rode kool met warme specerijen geserveerd met een salade van witlof, appel, rozijnen en een jus van mirte bessen.**

*Stew of venison cheeks and red cabbage with warm spices served with a salad of chicory, apple, raisins and a gravy of mirte berries.*

\*\*\*

## Nagerecht ~ Dessert

**Sticky toffee pudding met chai, geserveerd met mascarpone-Vecchia Romagna creme and cranberrysorbetijs.**

*Sticky toffee pudding with chai, served with mascarpone-Vecchia Romagna cream and cranberry sorbet.*