# Kerstmenu

## Om samen te delen

**Versgebakken broodjes**
*met huisgemaakte smeersels*

**Carpaccio**
*flinterdun gesneden rundvlees, truffelmayonaise, rucola, pittenmix en Parmezaanse kaas*

**Steak tartaar**
*fijn gesneden rundvlees, rode ui, kappertjes, eidooier en bieslook*

**Gamba aglio**
*gamba's in knoflook, rode peper en olijfolie, geserveerd met brood*

**Burrata**
*romige burrata met zoete tomaatjes, rode ui en olijfolie*

**Tonijn**
*verse tonijn met frisse limoencrème, sesam en gember*

**Zalm**
*zalm met rode biet en verfijnd gemarineerde radijs*

## Hoofdgerechten

**Wildstoof**
*langzaam gegaard wild met romige aardappelpuree, stoofpeer en spruitjes*

**Black Cod**
*zacht gegaarde black cod met miso en yuzu*

**Dorade**
*hele dorade uit de oven met citroen, tijm, knoflookolie en geroosterde ui*

**Zeetong**
*zeetong van 450 gram met klassieke boterjus en citroen*
*meerprijs € 15*

**Tournedos**
*malse tournedos met een verfijnde truffeljus*

**Maïshoenderdij**
*mals gebakken maïshoender met knoflook, kruiden en citroen*

**Kruidige kip-pasta**
*pasta met roomkaas, courgette en kruidige kip*

**Geroosterde flespompoen**
*zachte flespompoen, met vleugje kaas, noten en salie*

**Beef tataki**
*dun gesneden rundvlees met sesam, teriyaki en knapperige suikersla*

## Tussengerechten

**Veluwse eendenborst**
*rosé gebakken eendenborst met een rijke hoisinjus*

**Courgettesoep**
*fluweelzachte courgettesoep met amandelen en knoflook*

**Ravioli**
*gevulde ravioli met kreeft en krab, geserveerd met een romige saffraancrème*

## Desserts

**Tiramisu**
*klassieke tiramisu met amaretto en cacao*

**Kaasplankje**
*selectie van vier kazen met kletzenbrood en vijgenconfit*

**Gepofte peer**
*warme gepofte peer met mascarpone, blauwe bessen, honing en granaatappel*

**Blondie van witte chocolade**
*romige witte chocolade-blondie met slagroom en cassismarmelade*

**Sorbet**
*frisse sorbet met vanille-ijs, slagroom, aardbeiensaus en vers fruit*

## Side Dishes

*€ 5 per gerecht*

**Spinazie**
*romige spinazie met ricotta en knoflook*

**Broccoli**
*verse broccoli met krokante spekjes en knoflook*

**Truffelfriet**
*verse friet met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas*

**Zoete aardappelfriet**
*knapperige zoete aardappelfrietjes*

## Menuprijzen

*3 gangen € 62,50*
*4 gangen € 69,50*