

KERST KEUZE MENU

AMUSE

Brioche met gerookte paling

Crème fraîche ~ komkommer ~ haring kaviaar

VOORGERECHTEN

Groninger mosterdsoep

Bosui ~ spek of gerookte zalm

Gerookte zalm en gamba's

Salade van fijne groenten ~ groene asperges ~ gemarineerde tomaat ~ serehmayonaise

Carpaccio

Gebakken paddenstoelen ~ pecorino ~ hazelnoten ~ rucola ~ truffelmayonaise
+5 gemarineerde gamba's €4,50

Steak tartaar

Kappertjes ~ augurk ~ eidooier ~ toast

Cannelloni van rode biet

Geitenkaas ~ coulis van gerookte tomaat ~ tartaar van rode biet ~ snijbiet ~ ingelegde rode ui

HOOFDGERECHTEN

Black Angus steak

Groene kool ~ aardappel ~ bospeen ~ truffelsaus - prei

Gebakken kabeljauwfilet

Polenta ~ pecorino ~ groene asperges ~ rode biet ~ hollandaisesaus

Ravioli met paddenstoelen

Gepocheerde ei ~ hazelnoten ~ saliboter ~ pompoen ~ kruidensalade

Coq au vin

Stoof van kipdij ~ abrikoos ~ verse groenten ~ aardappelmousseline

Schnitzel

Seizoensgroenten ~ peper roomsaus

DESSERT

Grand dessert

Verschillende zoete verwennerijen

Kaas

Verschillende binnen- en buitenlandse kazen ~ rozijnenbrood ~ stroop ~ druiven ~ noten

Drie bereidingen van chocolade

Mousse van witte chocolade ~ chocolade lava cake ~ bavarois van Ruby chocolade