

Kerstmenu 2018

Amuse



Zalmtartaar, gepocheerde eidooier, dragon crème, geschaafde bloemkool, krokant van mosterd en dragon

OF

Pastrami van hert, eendenlever, paddenstoelentapenade, crème van sherry, krokante Flammkuchen



Gebakken coquille, saus van gerookte paling, en bereidingen van knolselderij en hazelnoot



Wildstoof, laurier melkschuim, tempura van Amsterdamse ui, krokante Deventer koek



Op de huid gebakken snoekbaars, olie van Vadouvan, saus van rivierkreeft, en bereidingen van wortel

OF

Tamme eendenborst, jus van V.O.C. kruiden, rode groenten



Huisgemaakte "Vienetta" van pure chocolade en vanille, mokka espuma, tuille en merengue van kardemon, bloedsinaasappel



5 gangen dinermenu 59,50

Gelieve eventuele dieetwensen bij uw reservering kenbaar te maken