

# Christmas Menu

5-gangen  
74,95 p.p.



## Amuse

Pompoensoepje

## Voorgerecht

Gebakken coquille, zeekraal, beurre blanc van paling

OF

Tartaar van rode biet, geitenkaas, walnoot, basilicum olie (V)

## Tussengerecht

Risotto, saffraan, kalfszwezerik, krokant (OV)

## Hoofdgerecht

Tournedos, rossini, spek, portjus, pastinaak

Optioneel: met eendenlever +7,5

OF

Zeeduivel, serranoham, schaaldierenjus, vongole, erwt

OF

Winters stoofje, oesterzwammen, linzen (V)

## Tussengerecht *(optioneel +€7,5)*

Sgröppino

## Dessert

Grand dessert

## Bijpassend Wijnarrangement *(2.o.2)*

Hele glazen +29,95 & halve glazen +17,95

# Christmas Menu

Wijnarrangement  
29,95 p.p.

## Amuse

Kerstbubbel | cava, hibiscus, rozemarijn, rode bessen

## Voorgerecht

Coquille: **Chenin Blanc** | sappig, steenfruit, expressief

Tartaar: **Sauvignon Blanc** | jasmijn, intens, complex

## Tussengerecht

Risotto: **Grüner Veltliner** | citrus, kruidig, veltliner peper

## Hoofdgerecht

Tournedos: **Alicante Bouschet/Syrah** | rode bes, pruimen, vleugje hout

Zeeuivel: **Chardonnay** | rijp fruit, explosief, vanille

Winters Stoofje: **Primitivo** | uitbundig, zacht, aardbei

## Dessert

Grand Dessert: **Pedro Ximenez** | zacht, pruimen