

GASTRONOMISCH MENU 1^E KERSTDAG

TACO

maistaco gevuld met tonijn, gamba en langoustine,
gedroogde tomaat, krokante ui, ijssla, sweet creame en koriander

of

BONBON

praline van fazantfilet, rilette van eend en duivenborst,
afgelakt met truffeljus, mousse van eendenlever en uit elkaar gehaalde piccalilly



OOSTERSE KREEFT

heldere bouillon van kreeft, schuim van kokos, gemarineerde paksoi
en broodje papao met curry

of

CEPES

romige soep van eekhoorntjesbrood met Sallandse Nagelhout en
soepstengels van kruidkoek



SKREI

drie bereidingen van de winterkabeljauw; brandade, gebakken loin en gerookte wang,
winter postelein en een drie soorten kaviaar saus



KALF

rollade gevuld met morilles, langzaam gegaarde kalfsnek en een rosé gebraden biefstuk,
aardappel rosti, gele biet en een mosterd hollandaise

of

HERT

gebakken hertenbiefstuk met een kroket van wildgoulash, hete bliksem,
crunch van gepofte kastanje en een laurierjus

de hoofdgerechten worden geserveerd met passend garnituur



CRÈME BRÛLÉE

gebrande Munsterkaas met olijvencake, vijgensorbetijs en selderij



ENGELS DROP

bavarois, parfait en fruitmousse op Engelse wijze

of

HEMELSE MODDER

chocolade lasagne, cacao macaron en een witte magnum

