

KERSTMENU

TWEEDE KERSTDAG

18.00 tot 22.00 – 1 Shift

5 gangen 67

Wijnarrangement 28

AMUSE

Frisse Espuma

Wijnsuggestie: Dom Portier Cava Brut

******* Eerst gang *******

COQUILLES

Noilly Prat, Pompoen Puree, Spek Kruim

Wijnsuggestie: Riesling Reserve

BEEF TATAKI

Dungesneden Ossenhaas, licht gegaard, Jalapeño ponzu, Krokante Ui

Wijnsuggestie: Neprica Primitivo

COURGETTE

Carpaccio, Olijfolie, Oude Kaas

Wijnsuggestie: Les Jamelles Vermentino

******* Tweede gang *******

SGROPPINO

Aan tafel bereid

******* Derde gang *******

POMPOEN VELOUTÉ

Geserveerd met een Focaccia met Artisjok Crème

Wijnsuggestie: La Miranda Garnacha Blanca

******* Vierde gang *******

DORADE

Op een bedje van Pappardelle geserveerd met een Mossel en Gamba, Kreeftensaus

Wijnsuggestie: Bodega Norton Chardonnay Reserva

TRUFFEL RISOTTO

Geserveerd met Paddenstoel, Rucola en Parmezaan

Wijnsuggestie: Barbera d'Asti Fiulot

OSSENHAAS

Kalfjus, Paddenstoel, Uiencompote, Rode Kool

Wijnsuggestie: Masi Brolo

******* Vijfde gang *******

BAKED ALASKA

Stoofperensorbet, Meringue, Cake, Geflambeerd met Sinaasappellikeur

Wijnsuggestie: Bodega Norton Cosecha Tardia Gruner Veltliner/Chardonnay

KAAS

Variatie van kazen van Het Gouds Kaashuis, geselecteerd door de Chef

Wijnsuggestie: Pedro Ximenez