

KERSTMENU 2020

Welkomstcocktail

Kunyt sunrise | hibiscussiroop | gember | yuzu | asem | kumquat
suppl 9.50

Amuse van het huis

Scharrelei | tartaar van wagyu | vadouvan sabayon

Voorgerechten

Zalm | 50° | sushirijst | groene appel sorbet | wasabi | ponzu gel | inktvis cracker

Tataki | US flat iron steak | tauge | radijs | paprika | bosui | gefrituurde ui

Bloemkool "tabouleh" | rozijn | peterselie | munt | tomaat | feta | granaatappel

Soep

Pom(poen) kha kai | beukenzwam | seroendeng makroontje

Sorbet

Granité | lychee | gember | limoen | sake
suppl 7.50

Hoofdgerechten

Gekonfijte kabeljauw | kerrie-olie | prei | kurkuma purée | spiering

Rendang | rode kool | aardappelschuim | rempeyeh

Knolselderie tournedos | soja jus | regenboog peen | eringi | bosui

Portie handgesneden friet | Belgische mayonaise
suppl 4.50

Nagerechten

Kokos pannacotta | pandanijs | oreo

Koffie of thee compleet | zoete lekkernijen | truffel | puntje home made likeur

Kaas | vijgenbrood | perenchutney | amandelcrème | roquefortkoekje | puntje port
suppl 3.50

3 gangen 47.50 / 4 gangen 55.00

