
OUD & NIEUW

6-gangen diner



Amuse

Saffraan macaron

Vulling van gekonfijte schelvis

Entree

Herten carpaccio

Specerijen siroop • groenten chips • parmezaan schuim

Soep

Garnalen bisque

Hollandsche garnalen • Cayenne crème fraîche

Tussengerecht vis

Gebakken makreel

Knol crème • kruiden olie • gepofte kerstomaat

Tussengerecht gevogelte

Gebraden eendenborst

Gekarameliseerde witlof • balsamico siroop • aardappelstro

Spoom

Kersensorbet en prosecco

Hoofdgerecht

Gebakken ossenhaas

Paddenstoelen duxelles • zoete aardappelcrème
• rode wijn saus • eendenlever mousse of
paddenstoelen ravioli

-OF-

Gebakken zeebaars

Brandade van prei en garnalen • wortel crème •
schaaldieren saus

Dessert

Witte chocolade bavaroise

Mandarijnen gel • kriebbier ijs • citrus krokant

OUD & NIEUW

6-gangen diner vegetarisch



Amuse

Saffraan macaron

Bietenroomkaas crème

Entree

Rouleaux van paprika

Geitenkaas • Honing • pistach

Soep

Linzensoep

Kerrieroom

Tussengerecht

Tempura paddenstoel

Truffelrisotto • grove spinazie • Parmezaan schuim

Tussengerecht

Pompoenmuffin

Knol crème • groene asperge • kruidenolie

Spoem

Kersensorbet en prosecco

Hoofdgerecht

Parelgort met wortel

Groene groenten • gekonfijte tros tomaat

Dessert

Witte chocolade bavaroise

Mandarijnen gel • kriebier ijs • citrus krokant