

KERSTMENU

Consommé van champignons

cantherellen - knolselderij - wortel - lavas

Geschroeide knolselderij

gekarameliseerde witlof - hazelnootsalsa -
saus van Pernod en gebrande groenten

Tartaar van aardpeer (5)

gele biet - gepekeld eidooier - shiso - tonburi

Ravioli (6)

eidooier - truffel - eekhoortjesbrood

Beetroot Wellington

mavrodafni jus - aardappelpuree - botersla

Selectie van kazen van Fromagerie Kef +10 p.p.

pruimencompote - pane carasau

Gepocheerde pruimen

kastanjes - speculaas-walnoot crumble - steranijscrème

4 gangen 55 - 5 gangen 65 - 6 gangen 75

CHRISTMAS MENU

Mushroom consommé

canthereles - celeriac - carrot - lovage

Seared celeriac

caramelised endive - hazelnut salsa -
sauce of Pernod and roasted vegetables

Jerusalem artichoke tartare (5)

yellow beetroot - cured egg yolk - shiso - tonburi

Ravioli (6)

egg yolk - truffle - cepes

Beetroot Wellington

mavrodafni jus - mashed potatoes - butter lettuce

Cheese selection from Kef +10 p.p.

plum compote - pane carasau

Poached plums

chestnuts - speculoos-walnut crumble - star anise cream

4-course 55 - 5-course 65 - 6-course 75