

KERSTDINER DELUXE 55,-

U kunt het kerstdiner reserveren op 24-25-26-27 december 2020 en vanaf 19:00 uur

AMUZE

Oubliehoortje gevuld met mascarpone, cranberry en hazelnotencrunch 

VOORGERECHT

Duo van makreel en gemarineerde zalm geserveerd met Yuzu, venkel, limoenkaviaar en rode bietencrisp
Of

Steak Tartaar met foccacia, pepermayonaise, zongedroogde tomaat, little gem en gepekeld uitje

SOEP

Knolselderij-knoflooksoep met crumble van chorizo, stengel van Parmezaan en maanzaad en een groene kruidenolie

SPOOM (+ 7,95)

Spoem van limoen, vanille en Prosecco, lekker fris tussengerecht om de maaltijd een beetje te laten zakken

HOOFDGERECHT

Hertenbiefstuk vergezelt met hertenstoof, rode kool, mousseline van pastinaak, winterse groenten en wild jus
Of

Ossobucco van Zeeduivel met zongedroogde tomaatjes, gerookte amandel, petit legumes en een Saffraan saus

DESSERT

Citrus vanille cheesecake met warme amarenen kersen en kruidenkrokantje

KAAS (+ 9,5)

Kaashuis Tromp uit Heiloo heeft 3 heerlijke kazen geselecteerd voor u!

FINISHING TOUCH (+ 7,5)

Herberg Jan koffie, likeur en lekkers