



# Kerstmenu 2025

## NOORDZEEKRAB

Salade van noordzeekrab, romige bisque van schaaldieren, gepofte pompoenpit, toast van brioche, crème van Thaise basilicum, gel van gezouten citroen.

## RAVIOLI

Ravioli gevuld met gestoofde shortrib en eendenlever, bouillon van zuurkool, confit van zuurkool, kinnebak, krokant van oude kaas.

## TARBOT

Gebakken tarbot, beurre blanc van champagne, vinaigrette van hazelnoot, crème van kapucijners, krokante pancetta.

## LANGOUSTINE

Geroosterde langoustine, zacht gegaarde zoette aardappel met masala, schuimige saus van langoustine, beurre blanc met saffraan en sinaasappel, krokant van kippenhuid.

## TOURNEDOS

Tournedos van kalf, pommes fondant, krokante spruitjes, jus van vadouvan, crème van gebakken uien, olie van prei.

## BRIOCHE EN KARMEL

Roomijs van truffel en buffelroom, krokante stroopwafel met truffel, cake van brioche, mousse van tonkaboon, karamel van zwarte knoflook.

---

### 3 / GANGEN 45 (LUNCH)

Noordzeekrab – Tournedos – Brioche en Karamel

### 4 / GANGEN 60 (LUNCH)

Noordzeekrab – Ravioli – Tournedos – Brioche en Karamel

### 5 / GANGEN 72

Noordzeekrab – Ravioli – Tarbot – Tournedos – Brioche en Karamel

### 6 / GANGEN 86

Noordzeekrab – Ravioli – Tarbot – Langoustine – Tournedos – Brioche en Karamel