KERST BIJ DE BARON

VOORGERECHTEN

Rundercarpaccio

Gemarineerde runderhaas met truffelcrème, Grana Padano en gebrande pijnboompitten met eendenleverkrullen (+€3,75)

Wildzwijnfilet

Wildzwijnfilet met brioche, frisée, geitenkaas, balsamico en zoetzuur

Coquille

Coquille met uitgebakken chorizo, pastinaakcrème en beurre noisette

Tomatentartaar

Tomatentartaar met stracciatella, granaatappel, pistache en balsamico

SOEP

Pomodorisoep

Soep van pomodoritomaten met krokante bacon en pestoroom

Bisque d'homard

Licht gebonden kreeftensoep met Hollandse garnaaltjes

Heldere wildbouillon

Wildbouillon met bospaddenstoelen, wortel en selderij

TUSSENGERECHT

[BIJ 5 GANGEN]

Vegaravioli

Ravioli met truffel, bospaddenstoelen en beurre blanc

Tonijn tataki

Tataki van tonijn met sesam, ponzu, cherrytomaat en yuzu

Eendenborst

Eendenborst met pompoencrème, saus van cranberry, balsamico, witlof en wortel

HOOFDGERECHT

Duo van wild

Hazenpeper en hertenfilet met stoofpeer, jus van rode port en winterse garnituren

Fazantenbout

Klassiek gestoofde fazantenbout met krokant gebakken serranoham, zuurkool, truffeljus en gekarameliseerde bospeer

Kabeljauw

Kabeljauw met aardappelmousseline, Hollandse garnaal, gestoofde prei, zeekraal en kreeftenjus

Krokante brie

Krokante brie met pompoencrème, gebakken bospaddenstoelen en groene kruiden

NAGERECHT

Duo van chocolade

Chocolademousse en chocoladebrownie met chocoladecrumble, karamel, praliné-ijs en hazelnoot

Stoofpeer

Stoofpeer met vanille-ijs, speculaas, karamelsaus, slagroom en chocoladecrunch

Dame blanche 2.0

Vanilleparfait met warme chocoladesaus en slagroom

Apfelstrudel

Apfelstrudel met appel en amandelspijs, vanillesaus en slagroom

* 4-gangenmenu € 59,50
* 5-gangenmenu € 69,50