

## *Kerstmenu 2018*

### *Amuse:*

*Tom Ka Kai*

*Een kerriesoepje met een vleugje kokos*

### *Oosterse tonijn met gamba's in Tempura*

*In samenspel met parels van gemarineerde Cavaillonmeloen, sesamkletskep en een kerriecrème*

### *Millefeuille*

*Krokant van korstdeeg geserveerd met een Blanquette van bospaddenstoelen*

### *Op de huid gebakken zalm*

*Met een kroketje van kreeft, puree van rucola en saus van Langoustine*

### *Hoenderfilet Saltimbocca*

*Rouleaux van Parelhoen gevuld met spinazie en Prosciutto San Daniele geserveerd met romige schorseneer, mousseline van bataat en een saus van Marsala*

## *Hertenfilet*

*Met een saus van kruidkoek, stamppotje van spruitjes en  
Betuwse stoofpeertjes*

## *Een feestelijke verfrissing*

*Een frisse Spoom van hugo en limoen*

## *Kalfshaasmedaillon a la morilles*

*In samenspel met een crème van knolselderij, Pommes  
Dauphines en morillesaus*

## *Exotische cremeux met een cheesecake van Kalamansi*

*Afgemaakt met een macaron van Cointreau en roomijs van  
Duindoorn*