



Christmas

DINER MENU

Amuse

verrassing van het huis,
geserveerd met brood en gerookte tomatenboter

Voorgerecht

geserveerd op een Zocher plank,
wildzwijnham met abrikozen-uien compote, twee kleuren biet, brioche en walnoot
krokante zeetong met witlof, appelsalade, kerrie masala en gezouten citroen
koolraap met kastanjechampignon, sesam en miso

Tussengerecht

romige soep van schaaldieren met licht gerookte paprika crème, tomaat en kruidenroom

Hoofdgerecht

om met elkaar te delen,
gebakken heilbot met aardappel-truffelpuree, venkel en parmezaan schuim
gestoofde hertensukade met rode kool, chocolade-peperkoek jus en spruitjes
zoete aardappel pompoentaart met tandoori kruiden en pecannoten
boerderij kip met maïs, gebakken groene asperges, krokante ham en morille jus

Dessert

chocolade diamond met butterscotch, vanille-ijs en een raster van chocolade en soesjesdeeg