

BRASSERIE WIJN BAR

Genieten

KERST MENU

Amuse

Knapperige bladerdeegstengel met rozemarijn en oude kaas geserveerd met een truffelmayonaise

Gang 1

Luchtige mousse van gerookte forel, vergezeld van frisse komkommergelei, foreleitjes en toast van focaccia

Of

Dungesneden gerookte ribeye, licht geparfumeerd met truffelolie, geserveerd met gebakken wilde paddenstoelen

Gang 2

Heerlijke gevogelte-ragout, zacht en romig, balsamicostroop en een krokant bladerdeegdakje

Gang 3

Licht pittige tomatenbouillon

Gang 4

Verfrissende spoom van limoenijs, opgegoten met sprankelende prosecco. Als een elegante pauze tussen de gangen

Gang 5

Gebakken zeebaarsfilet met romige pompoenmousseline, spinazie, chorizo-olie en een fluweelachtige beurre blanc

Of

Langzaam gegaarde kalfssukade met rijke kalfsjus, geserveerd met krokante schorseneerchips

Gang 6

Mals gebakken hertenlende met gestoofde rode kool, romige knolselderijpuree en een verfijnde sinaasappel-portjus

Of

Gebakken ossenhaas met rode kool, knolselderijpuree en een sinaasappel-portjus

Gang 7

Een feestelijk dessert van gemarineerde bosvruchten, frisse limoen crème en een krokante sinaasappelcrumble