

# GASTRONOMISCH MENU

## 2<sup>E</sup> KERSTDAG

### TACO

maistaco gevuld met tonijn, gamba en langoustine,  
gedroogde tomaat, krokante ui, ijssla, sweet creame en koriander

of

### BONBON

praline van fazantfilet, rilette van eend en duivenborst,  
afgelakt met truffeljus, mousse van eendenlever en uit elkaar gehaalde piccalilly



### OOSTERSE KREEFT

heldere bouillon van kreeft, schuim van kokos, gemarineerde paksoi  
en broodje papao met curry

of

### CEPES

romige soep van eekhoorntjesbrood met Sallandse Nagelhout en  
soepstengels van kruidkoek



### SKREI

drie bereidingen van de winterkabeljauw; brandade, gebakken loin en gerookte wang,  
winter postelein en een drie soorten kaviaar saus

of

### KALF

rollade gevuld met morilles, langzaam gegaarde kalfsnek en een rosé gebraden biefstuk,  
aardappel rosti, gele biet en een mosterd hollandaise

of

### HERT

gebakken hertenbiefstuk met een kroket van wildgoulash, hete bliksem,  
crunch van gepofte kastanje en een laurierjus

de hoofdgerechten worden geserveerd met passend garnituur



### ENGELS DROP

bavarois, parfait en fruitmousse op Engelse wijze

of

### HEMELSE MODDER

chocolade lasagne, cacao macaron en een witte magnum

