



Kerstmenu p.p. € 64,50

Amuse

Ter bevordering van de spijsvertering.

Zaanse mosterdsoep

Mosterd cream-soep met lente-ui en gerookte kip.

Gerookte runder Carpaccio

**Met rode ui, gedroogde tomaatjes gemarineerd,
Mesclun, Grana Padano, geroosterde pijnboompitten
met truffelmayonaise.**

Spoem

Verfrissende bubbel met citroen sorbetijs.

Kalfsmedaillons

**Kalfsvlees omwikkeld met Parmaham, mozzarella,
Groene asperge, bospeen, Pommes Dauphine en
Rodewijn-saus met gerookte knoflook sjalotten.**

Of

Vispotje

**Gevuld met huis gerookt zalm, Kabeljauw, spinazie,
pommes Duchesse met een Citrus-hollandaisesaus.**

Grand dessert

Verrassing van de chef.