



WALTER BENEDICT

Kerstmenu

VLEES / VIS

Gang 1

Carpaccio van Côte de Boeuf met ingelegde vijg, rode biet, mousse van eendenlever & geroosterde kappertjes

Gang 2

Gebakken coquilles met beurre noisette, crème van bloemkool, verse truffel, gebrande hazelnoot & winterpostelein

Gang 3

Langzaam gegaarde hertenbiefstuk in krokante laag van perenchutney en pistache, crème van pastinaak, gegrilde koningszwam & jus van port en steranijs

Gang 4 (optioneel)

Kaasplateau van vijf verschillende kazen met diverse chutney's & vijgenbrood

Gang 5

Rum-rozijnen cake met saus van whiskey en vanille, specerijen-ijs & sinaasappel

VEGETARISCH

Gang 1

Carpaccio van rode biet met salade van feta, granaatappel & gezouten amandel

Gang 2

Romige pompoensoep met gedroogde cranberry's, geroosterde pompoenpitten & peterselie

Gang 3

Gegrilde portobello met espuma van aardappel, verse truffel, zacht eitje & frisse roodlof

Gang 4 (optioneel)

Kaasplateau van vijf verschillende kazen met diverse chutney's & vijgenbrood

Gang 5

Rum-rozijnen cake met saus van whiskey en vanille, specerijen-ijs & sinaasappel

4-GANGEN 42,50 / 5-GANGEN 49,50

Wijnarrangement

4-GANGEN 22,50 / 5-GANGEN 27,50