

25 DECEMBER 2022



TARTAAR VAN ZALMFILET
MET LIMOEN, CRÈME VAN WASABI EN KOMKOMMER

"STEAK TARTAAR" VAN TOMAAT
MET AMSTERDAMS ZUUR EN CRÈME VAN CHIPOTLE



*

BOUILLON VAN GEVOGELTE
MET MET PADDENSTOELEN EN TRUFFEL

BOUILLON VAN BOSPADDENSTOELEN
MET VERSE KRUIDEN EN TRUFFEL



*

HERTENBIEFSTUK
MET JUS VAN RODE PORT EN SAVOOIEKOOL

SCHELVISFILET
MET SAUS VAN SAFFRAAN EN CRÈME VAN PASTINAAK

FREGOLA
MET POMPOEN, RAS EL HANOUT EN SPRUITEN



*

PURE CHOCOLADE
MET SINAASAPPEL EN FRAMBOOS



SELECTIE VAN KAZEN
MET GEL VAN VIJGEN EN NOTEN-ROZIJNEN BROOD

26 DECEMBER 2022

GEROOKTE RIBEYE
MET MANGO EN CRÈME VAN SJALOT

AUBERGINE UIT DE OVEN
MET CRÈME VAN SJALOT EN GEBRANDE PAPRIKA

*

BOUILLON VAN OSSENSTAART
MET GROENE KRUIDEN EN OSSENSTAART

BOUILLON VAN MISO
METSOJABONEN EN GROENE KRUIDEN

*

EENDENBORSTFILET
MET ZUURKOOL EN JUS VAN CALVADOS

ROODBAARSFILET
MET VENKEL EN SAUS VAN KREEFT

RISOTTO VAN ORZO
MET PADDENSTOELEN EN ZA-ATAR

*

BOMBE VAN ZEEUWSE APPEL
MET SCHUIM VAN KANEEL EN EEN SORBET VAN CITROEN

SELECTIE VAN KAZEN
MET GEL VAN VIJGEN EN NOTEN-ROZIJNEN BROOD