



TASTE THE MAGIC OF

Christmas!

eten · drinken · ontmoeten

MARKT

23

Christmas Magic on Your Plate

STARTERS

Beetroot-cured salmon gravadlax

Mierikswortelmayonaise, erwtenscheuten, venkel, sinaasappel, granaatappel, radicchio rosso, kruidenolie

Gerookte ribeye

Truffelmayonaise, zongedroogde tomaat, rucola, zonnebloempitten, parmezaan

Vitello tonnato

Tonijnmayonaise, rucola, krokante kappertjes, groene asperge, kwartelei

Bladerdeeg-geitenkaastaartje

Vijgencompote, vijg, zongedroogde tomaat, basilicumolie, walnoten

SOUPS

Bospaddenstoelensoep

Tuinkruiden, truffelolie

Geroosterde paprika-tomatensoep

Basilicum, zure room

MAINS

Risotto van tuinerwten

Groene asperges, gepocheerd ei, parmezaan, oesterzwam

Ribeye

Truffeljus, aardappeltaartje, seizoensgroenten, zoete-aardappelcrème, stoofpeer

Sukade van rund

Portjus, hete bliksem, seizoensgroenten, stoofpeer

Kabeljauwhaas

Gepocheerd in olijfolie met rozemarijn en knoflook, witte uiencompote, erwtenscheuten, trostomaat, hollandaisesaus, groene kruidenkorst

DESSERT

Grand dessert

Een feestelijke selectie van lekkernijen: lava cake, romige monchou, warme appelcrumble, klassieke crème brûlée, diverse ijssoorten en slagroom