

**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

### Carpaccio van kalfstaartstuk

Tonijnmayonaise, rucola, krokante kappertjes, groene asperge, kwartelei

### Bladerdeeg-geitenkaastaartje

Vijgencompote, vijg, zongedroogde tomaat, basilicumolie, walnoten

## SOUPS

### Bospaddenstoelensoep

Tuinkruiden, truffelolie

### Geroosterde paprika-tomatensoep

Basilicum, zure oom

## MAINS

### Risotto van tuinerwten

Groene asperges, gepocheerd ei, parmezaan, oesterzwam

### Biefstuk

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, hollandaise, groene kruidenkorst

## DESSERT

### Grand dessert

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