

CHRISTMAS DINNER

Starter

BEEKRIDDER

IN HET DRIE-, VIER- & VIJF-GANGEN MENU

dennennaalden marinade | pommes anna
verjus crème groene appel | haring vinaigrette
zalm eitjes | jus van winter postelein

In-between 1

FRIES EDELHERT

IN HET VIJF-GANGEN MENU

bouillon van Fries edelhert | bospaddenstoelen
room van eekhoortjesbrood | specerijen profitelores

In-between 2

KABELJAUW & RIVIERKREEFT

IN HET VIER- & VIJF-GANGEN MENU

bouillon van Fries edelhert | bospaddenstoelen
room van eekhoortjesbrood | specerijen profitelores

Main

FAZANT

IN HET DRIE-, VIER- & VIJF-GANGEN MENU

filet en fricassee | rösti van schorseneren
crème van gebakken schorseneren | palmkool
ingelegde hazelnoot | foyotsaus

Dessert

STOOFPEER & WITTE CHOCOLADE

IN HET DRIE-, VIER- & VIJF-GANGEN MENU

crème brulee taart van witte chocolade en
Fryske dúmkjes | compote van stoofpeer
Glühwein sorbet



CHRISTMAS DINNER

Starter

CARPACCIO VAN RODE BIET

IN HET DRIE-, VIER- & VIJF-GANGEN MENU

gefermenteerde rode biet | vijgen balsamico | appel
crème van geitenkaas | emulsie van sparrentopjes

In-between 1

KNOLSELDERIJ & TRUFFEL

IN HET VIJF-GANGEN MENU

bouillon van knolselderij | truffel gnocchi
truffel macadamia noot

In-between 2

AARDPEER

IN HET VIER- & VIJF-GANGEN MENU

luchtige aardpeer | bospaddenstoelen | gerookt eigeel
palmkool | platte peterselie

Main

POMPOEN WELLINGTON

IN HET DRIE-, VIER- & VIJF-GANGEN MENU

koningsoesterzwam | cantharellen
gekarameliseerde witte ui | gepofte knoflook jus

Dessert

STOOFPEER & WITTE CHOCOLADE

IN HET DRIE-, VIER- & VIJF-GANGEN MENU

crème brulee taart van witte chocolade en
Fryske dúmkjes | compote van stoofpeer
Glühwein sorbet

