



KERSTDINER DINSDAG 25 DECEMBER 2018 VANAF 15.00 UUR

HET KERSTDINER VINDT, NET ALS VORIG JAAR, PLAATS OP DE EERSTE KERSTDAG.  
VANAF 15.00 UUR WORDEN DOORLOPEND KLEINE GERECHTEN GESERVEERD.

WE WILLEN EEN INFORMEEL FEEST VIEREN, WAARBIJ HET ZOU FIJN WANNEER JE AF EN TOE HELPT MET  
SERVEREN EN UITHALEN VAN DE BORDEN - DE DRANK KUNT U ZELF INSCHENKEN, JE MOET DAN BIJHOUDEN  
WAT U GENOMEN HEEFT.

DE PRIJS VOOR HET DINER (EXCL DE DRANK) IS € 35.00 PER PERSOON.  
JE MOET WËL EVEN RESERVEREN.

## **Menu onder constructie**

### Carnivoren

Mierikswortelijs gravlax geranium

Rode biet cannelloni met, gele bietenmousse - hooiolie en bloemenessence

Langoustine gerookte tomaat mascarpone enoki

Kabeljauw met merg (steranijs erop) uit de oven, crème van peterseliewortel (mascarpone) - geroosterde wortel/citrus/komijn, lavas of peterselie

Bloedworst en lamszwezerik driemaal look

Bospaddestoelenstoemp sukadestuk (Limousin) of wild

Geitenkaas mispel olijven jeneverbes olijfolie-ijs

Citroentaart cranberries olijfolie-ijs lavas

### Groenten-eters

Appel gevuld met boerenkool granaatappel, kokos - avocado engrapefruit-ijs

Rode biet cannelloni met, gele bietenmousse - hooiolie en bloemenessence

Chili zwarte bonen - mango - tempura van citroen (heel dun) - koriander

Farinata rode bietenhumus paddestoelen

Puy linzen, gecaramelliseerde aardpeer, kokos, citroengras

Knolselder met miso uit de oven met eringue (ingemaakte citroen), granaatappel-munt saus en kweepeer

Mispelgelei olijven olijfolie-ijs geroosterde persimmon gerookte tomaat

Panna cotta van Matcha thee en bramensaus - citroengras