

Kerstmenu Uijttewaaf

Amuse signatuur

*Marbré eendenlever,
pata negra, sukade,
zoete ui, gele biet*

*Kreeftencocktail, aardpeer,
bieslook, citroen*

Optioneel

*Gebakken coquille,
bloemkool, kaviaar
25,-*

*Zeetong, prei, gerookte boter,
amandel, eikhaas, vadouvan*

*Fazant, zuurkool, bloedworst,
eigen jus, lavas*

*Filet van Hertenkalf,
knolselderij, rode kool,
eigen jus*

Optioneel

*Selectie zachte Franse
boerenkazen om te delen
25,-*

*Selectie harde Hollandse
kazen om te delen
30,-*

*Omelet sibérienne,
Mandarijn, mokka, chocolade,
citroentijm*

Lunch 4 gangen

*Marbré of kreeft - zeetong-
hertenkalf- dessert
90,-*

Diner 6 gangen

135,-

Begeleidend Arrangement

Wijnarrangement

*Geef onze sommelier de
vrije hand en geniet
van de wijn-spijs
combinaties*

glas 12,50

bob 7,50

Virgin arrangement

*Een uniek en passend
alcoholvrij arrangement
voor de liefhebber.
Samengesteld door onze
"virgin" Sommelier.*

Glas 9,50

*Koffie met friandises en
warme madeleine
12,50*

