



## AMUSE

Horentje, kastanjechampignon duxelles, tijm crème

## VOORGERECHTEN

Geserveerd met brioche brood, gerookte boter en truffel boter

### SPEENVARKEN PASTRAMI

Gemarineerde wortel, smokey nuts, gerookte mayonaise

### ZACHT GEGAARDE OOSTERSE HEILBOT

Tartaar van komkommer, oosterse crumble, wasabi kroepoek, crème van wasabi en sesam

### TOMAAAT PANNA COTTA 🍃

Basilicum olie, gepofte kerstomaatjes, gazpacho van tomaat, tomaten jam, basilicum kletskep

## SOEPEN

### POMPOEN SOEP 🍃

Spekkaantjes, vadouvan olie

### PADDENSTOELEN BOUILLON 🍃

Truffel olie

## HOOFDGERECHTEN

Geserveerd met frites en mayonaise

### GEBAKKEN KALFISOESTER

Topping van paddenstoelenpesto, saus van eekhoortjesbrood

### GEBAKKEN HERTENBIEFSTUK

Cranberry compote, saus van rode port

### OP DE HUID GEBAKKEN TIJGER ZEEWOLFFILET

Saus van venkel, dragon olie

### VEGA WELLINGTON 🍃

Geitenkaas, honing, zoetaardappel, rode ui, saus van salie



## DESSERTS

### CHAMPAGNE SABAYON

Vanille panna cotta, citroen zeste, lemon curd, munt citroen koekje, citroen sorbet

### CHOCOLADE AMARENA

Parfait van pure chocolade, kersen pâte fruit, amarena kersen, kersen merengue, kersen gelei  
kersen likeur, amaretti crumble, yoghurt amarena ijs

### BARON CHRISTMAS KOFFIE

keuze uit koffie, cappuccino of thee

Kessels likeurtje, chocolade van Rousseau

🍃 Vegetarisch gerecht of het gerecht is aan te passen naar een vegetarische variant  
Heeft u allergieën? Laat het ons weten, al onze gerechten kunnen allergenen bevatten

59.50 p.p.