



4-gangen kerstmenu

AMUSE VAN HET HUIS

VOORGERECHTEN

Geserveerd met brioche brood en smeersels

KALFSPASTRAMI

Zwarte ui crème, uien konfijt, gemarineerde wortel, honing mosterd chips

HERTENCARPACCIO

Cranberry compote, gerookte amandel, vijgen, granaatappel pitjes, rucola

OOSTERS VIS DUO

Tonijn tataki, rivierkreeft salade, radijs, oosterse chips, geroosterde sesam crème

GEROOKTE PORTOBELLO

Pastinaak crème, gebakken bundelzwammen, macadamia crumble, warme paddenstoelen schuim

SOEPEN

Geserveerd met bladerdeeg krokant met rozemarijn en zeezout

POMPOEN SOEP (Vegetarisch mogelijk)

Pancetta

PADDENSTOELEN BOUILLON

Hazelnoot olie

HOOFDGERECHTEN

Geserveerd met bijpassende groenten en frites met mayonaise

BARON STEAK

Gebakken kogelbiefstuk, krachtige jus van eekhoorntjesbrood

GEBAKKEN HERTENBIEFSTUK

Saus van rode port met preiselberen

HEILBOTFILET

Met een korst van geroosterde prei, prosecco beurre blanc

PARMIGIANA

Aubergine, mozzarella, basilicum, saus van tomaat

DESSERTS

CHOCOLADE SINAASAPPEL

Chocolade tartellete, sinaasappel geleï, praline mouse, sinaasappel ganache, sinaasappel tuille, dark chocolate ijs

KAASPLANKJE

4 verschillende kazen, druiven, kaneelstroop, huisgemaakt notenbrood

BARON CHRISTMAS KOFFIE

Keuze uit koffie, cappuccino of thee. Met een Kessels likeurtje, friandises & chocolade van Rousseau

🌿 Vegetarisch gerecht

Heeft u allergieën? Laat het ons weten, al onze gerechten kunnen allergenen bevatten

62.50 p.p.

