

Kerstdiner brasserie In ’t Oude Noorden

Amuse

Tonijn, crème fraîche, zoetzuur van komkommer en kaviaar

Voorgerecht

Terrine van eend met eendenlever, port dressing en verschillende bereidingen van biet (gel, gepoft en zoetzuur)

Tussengerecht

Op de huid gebakken snoekbaars afgelakt met appelstroop geserveerd op hertenstoof met gebakken spinazie, zoetzuur van venkel en een koffie beurre blanc

Hoofdgerecht

Kalfshaas met krokante kalfszwezerik, aardappel mousseline, klassieke rode kool, bospeen, stoofpeer, krokante schorseneer en truffeljus

Nagerecht

Speculaas bavarois met vanillesaus, witte chocolade-ijs, rood fruit compôte en oreokruim

Vegetarisch

Amuse

Tomatentartaar met balsamico parels en wortelcrème

Voorgerecht

Geitenkaasmousse met verschillende bereidingen van biet en een portdressing

Tussengerecht

Romige gnocchi met truffel, gebakken paddenstoelen en Parmezaanse kaas

Hoofdgerecht

Taartje van pompoen, spinazie, zoetzuur van venkel, krokante schorseneer en een schuimige saus van cèpes

Nagerecht

Speculaas bavarois met vanillesaus, witte chocolade-ijs, rood fruit compôte en oreokruim