

MARE



KERSTMENU 2025

VOORGERECHTEN

ROMIGE VENKELSOEP MET DILLE EN PETERSELIE,
AFGEMAAKT MET GEROOKTE ZALM EN KRUIDENOLIE

OF

WILDPATÉ MET EEN VLEUGJE TEXELSE CRANBERRY,
GESERVEERD MET LUCHTIGE BRIOCHETOAST EN CUMBERLANDSAUS

OF

VEGETARISCHE TARTAAR VAN BIET
MET APPEL, GEMBER, MIERIKSWORTEL EN KAPPERTJES

HOOFDGERECHTEN

GEBAKKEN ZEEBAARS MET FREGOLA,
GESERVEERD IN EEN ROMIGE SAUS VAN LANGOUSTINE EN PERNOD MET VENKEL

OF

LANGZAAM GEGAARDE SUKADE MET EIGEN JUS,
GESERVEERD MET ZUURKOOL, KROKANTE RÖSTI, PADDENSTOELN, STOOFPPEER EN
SEIZOENSGROENTEN

OF

ROMIGE RISOTTO MET BOSPADDENSTOELN,
GESERVEERD MET SEIZOENSGROENTEN EN FRIS-ZOETZURE VENKEL

NAGERECHTEN

CRÈME BRÛLÉE VAN FRIES SUIKERBROOD, GESERVEERD MET FRISSE MANDARIJNSORBET

OF

LUCHTIGE CHOCOLADE TRIFLE MET LAGEN VAN CHOCOLADCAKE,
ROMIGE CHOCOLADEMOUSSE, AMARENENKERSEN EN TONKABOON.

OF

KAASPLANKJE (+ €5,00)

SELECTIE VAN FIJNE KAZEN, GESERVEERD MET BIJPASSENDE GARNITUUR

