



Fijne feestdagen!

Amuse

Profiterol | Zaanse honing | Westzaanse rookkaas | Duyvisnoten

Geserveerd met een glas Prosecco met cranberries en rozemarijn

Voorgerecht

Millefeuille van eend | balsamico-vinaigrette | feta | granaatappel | Duivekater

Wijnsuggestie: Rijks Chenin Blanc: mooie volle witte wijn, subtiel houtgebruik met een ronde maar toch frisse afdrank

Tussengerecht

Zaanse mosterdsoep met paling

Hoofdgerecht

Geconfijt kalfsvlees | tuinbonen | pastinaakcrème | Portjus

Wijnsuggestie: Barossa Shiraz: volle kruidige wijn, sappig zwart fruit met een klein pepertje en rijpe tannines

Kaas (optioneel | supplement 11.5)

3 Hollandse kazen | kletsenbrood | vijgen chutney

Tawny port (optioneel | supplement 5)

Dessert

Tartellette | curd van rode biet | chocolademousse | framboos | rozemarijnpopcorn

Wijnsuggestie: Rietvallei Rooi : dessertwijn

5 gangen diner	55
6 gangen diner	66.5
Wijnarrangement (3 glazen)	18.5

Wij serveren ons kerstmenu vanaf zaterdag 24 december tot en met maandag 26 december.

Heeft u een dieetwens of allergie? Gelieve dit aan te geven bij uw reservering.

Onze keuken is geopend van 17.30 tot 21.00 uur.