

Kerstmenu

- Christmas Menu -

Amuse en broodplankje geserveerd met een kerstocktail

Amuse and fresh bread served with a Christmas cocktail

Voorgerecht • Appetizer

Rillette van eend | frambozengel | bundelzwam | Duyvis notencrunch

Duck rillette | raspberry gel | bundle fungus | Duyvis nut crunch

Soep • Soup

Mosterdbouillon | crouton met rookkaas en Zaanse honing

Mustard bouillon | crouton with smoked cheese and Zaanse honey

Hoofdgerecht • Main course

Runderbiefstuk | knolselderijcrème | gekonfijte uitjes | truffelijus

Beef steak | celeriac cream | candied onions | truffle gravy

Dessert

Tiramisu van Duivekater en Grand Marnier | sinaasappel | witte chocolademousse

Tiramisu from Duivekater (sweet Dutch bread) and Grand Marnier | orange | white chocolate mousse

Vier gangendiner €59,50 per persoon

Wij serveren ons kerstmenu van zaterdag 23 december tot en met dinsdag 26 december.
Heeft u een dieetwens of allergie? Gelieve dit vooraf tijdig aan te geven bij uw reservering.
Keuken is geopend van 17:30 tot 21:00 uur.

Four course dinner €59.50 per person

We serve our Christmas menu from Saturday December 23 to Tuesday December 26.
Do you have a dietary requirement or allergy? Please indicate this in advance when making your reservation.

Kitchen is open from 5:30 PM to 9:00 PM.