

# Winter menu 2025

## Voorgerechten

### **Gerookte forel**

Met huzarensalade, mierikswortelmayonaise en waldkorn croutons

### **Eend en kwartel**

Terrine met pancetta, rode uien compote, brioche brood en kruidensalade

### **Hollandse witlof**

Salade met appel, pecannoten, Old Amsterdam en appel-noten dressing

## Hoofdgerechten

### **Doradefilet**

Op de huid gebakken met waterkers stampot, beurre vert en rivierkreeft

### **Pho ga**

Geroosterde sesamkip met rijstnoodles, morning glory, paddenstoelen bouillon, limoen en rode peper

### **Boeuf Bourguignon**

Met pastinaak mousseline, zilverui & krokant spek

### **Manestra**

Griekse orzo met gerookte tomaat en paprika, harissa, feta en krokante olijven

## Nagerechten

### **Zoet**

Tarte tartin met kruidnagel karamel & Irish coffee panna cotta

### **Kaas**

Selectie van kazen met druivenjam, dadels en kletzenbrood

## Winter menu 2025

### Starters

#### **Smoked trout**

With hussar salad, horseradish mayonnaise and waldkorn crouton

#### **Duck and quail**

Terrine with pancetta, red onion compote, brioche bread and herb salad

#### **Dutch chicory**

Salad with apple, pecan nuts, Old Amsterdam and apple-nut dressing

### Main courses

#### **Dorade fillet**

Skin baked with watercress mash, beurre vert and crayfish

#### **Pho ga**

Roasted sesame chicken with rice noodles, morning glory, mushroom broth, lime and red pepper

#### **Boeuf Bourguignon**

With parsnip mousseline, silver onion & crispy bacon

#### **Manestra**

Greek orzo with smoked tomato and paprika, harissa, feta and crispy olives

### Desserts

#### **Sweet**

Tarte tartin with clove caramel & Irish coffee panna cotta

#### **Cheese**

Selection of cheeses with grape jam, dates and kletzenbrood