



THE DINNER CLUB

LUNCH & DINNER



CHRISTMAS MENU



CHRISTMAS MENU

AMUSE

Brioche

Brioche met tartaar

Pasteitje

Pasteitje gevuld met eekhoorntjes brood ragout

VOORGERECHT

Wagyu carpaccio

Carpaccio gesneden van het wagyu ras - geserveerd op klassieke wijze

Tartare au cerf

Tartaar van hert op aziatische wijze - geserveerd met wasabi creme - yuzu-soja marinade - krokante rijstnoedels

Salmon en croute

Gepekeld zalm - geserveerd met hollandse garnalen - mierikswortel creme - radijs - zoet zure komkommer - toast van brioche

Tarte tartin au l'onion

Omgekeerde chevenne uientaartje - geserveerd met burratini - pistache en verse kruiden

TUSSENGERECHT

Cappucino au champignon

Gebonden wilde bospaddestoelen soep - geslagen room - bieslook - cognac

Joue de porc

Varkenswangetjes gestoofd in een jus van grove mosterd - geserveerd met gegrilde pompoen en mosterdblads

HOOFGERECHT

Beefwellington

Heerlijke kerstklassieker - chateau briand - paddestoelen deluxe - parmaham - mosterd - bladerdeeg - krachtige jus

Tournedos stroganoff

Heerlijke malse steak van de runderhaas - geserveerd met rokerige stroganoff saus

Tournedos rossini + €9,50

Heerlijke malse steak van de runderhaas - geserveerd met truffeljus - brioche - spinazie - eendenlever

Premium rib-eye steak

Dry aged rib-eye steak van het angus ras van 250 gram - geserveerd met huisgemaakte beurre cafe de paris

Confit de carnard

Boterzachte eendenbout gegaard in zijn eigen vet - geserveerd met zuurkool en sinaasappeljus

Duo la sauvage

Rijke stoofpot van wild en een malse biefstuk van het hert - geserveerd met krachtige jus

Steak l'espadon

Gegrilde steak van zwaardvis - geserveerd met beurre cafe de paris - bordeauxaise saus

Gnocchi au citrouille et pecorini

Gnocchi gemaakt van pompoen en aardappel - geserveerd met een boter van kastanjes en salie - bestrooid met pecorini romano

**Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met seizoensgroenten, truffelfrietjes, aardappelgarnituur en een frisse salade*

DESSERTS

Tonka brulee

Creme brulee op smaak gebracht met vanille en tonka boon - vanille ijs - slagroom

Grand dessert

Laat u verrassen door diverse heerlijke zoete lekkernijen

Chocolade moulleux

Warm chocolade taartje met lopend hart - geserveerd met caramel ijs - butterscotch saus - slagroom

3 gangen 52,50

4 gangen 62,50

Wijnarrangement

4 glazen 30,-

5 glazen 35,-

Bobarrangement halve prijzen, halve glazen