

# FEESTDAGEN MENU

## VOOR

Bloemkool v  
*met zoete aardappel-kerriecrème  
en gerookte amandelen*

Tartaar van zeebaars  
*met truffelvinaigrette en Parmezaan schuim*

Carpaccio  
*truffelolie, rucola, hazelnoot en hazelnootmayonaise*

## TUSSEN

Ravioli  
*eekhoortjesbrood, paddenstoelensaus*

## HOOFD

Gekonfijte eendenbout  
*met aardappelpuree en paddenstoelen*

Knolselderijsteak  
*met cranberryjus*

## DESSERT

Crème brûlée  
Baileys cheesecake  
*van Holtkamp*



# HOLIDAY MENU

## STARTER

Cauliflower v  
*sweet potato-curry cream, and smoked almonds*

Tartare from seabass  
*truffle vinaigrette and Parmesan foam*

Carpaccio  
*truffle oil, arugula, hazelnuts and  
hazelnut mayonnaise*

## INTERMEZZO

Ravioli v  
*ceps, mushroom sauce*

## MAIN

Confit duck leg  
*with mashed potatoes and mushrooms*

Celery root steak  
*with cranberry sauce*

## DESSERT

Crème brûlée  
Baileys cheesecake  
*from Holtkamp*

