OUDJAARSMENU

-AMUSE VAN HET HUIS-

VOORGERECHTEN

Langzaam gegaard buikspek in tonkatsulak met gebakken shiitake, pastinaakcrème, witte kool en groene appel

of

Oosters ingelegde zalm met dillecrème, frisée-salade en radijs

of

Pompoencrème met enoki tempura, hazelnootmayonaise en limoen

TUSSENGERECHTEN

Varkenswang met knolselderij en oude kaas

of

Gegrilde little gem met rivierkreeftjes, schaaldierenmayonaise, gekonfijte tomaatjes, grapefruit en krokant van brioche

of

Gerookte knolselderij met Kalamata-olijven, knoflookcrème, beurre blanc van hazelnoot en knolselderijkrokant

HOOFDGERECHTEN

Licht gerookte canette met rodekool, pommes fondant, boerenkoolkrokant en specerijenjus

of

Gebakken heilbot met mosseltjes, champagne-beurre blanc, chorizocrumble, dille-aardappelmousseline en boterzachte prei

of

Gebakken aardpeer met saffraanrisotto, yoghurt-fetacrème, granaatappel en pepita's

DESSERTS

Crèmeux van pistache met sablékoekje, cranberry's en vanille-ijs

of

Witte chocolade-kastanje-crèmeux met duindoorncoulis, koffiepoeder en kastanjekrokant

of

Kaasassortiment met uienchutney, druiven en notenbrood

4-gangen keuzemenu voor € 73,50 p.p. (exclusief dranken).
Houd u er rekening mee dat wijzigingen in het menu mogelijk zijn, afhankelijk van beschikbaarheid ingrediënten.

DE TIMMERFABRIEK
HOTEL GASTROBAR