DE OTTER

Bar bar Restaurant



Kerstmenu

diner

Kerstmenu

- €85 per persoon -

AMUSE

Oester, zeekraal, champagne-beurre blanc, sjalot

Cannoli, Parmahammousse, Parmigiano Reggiano

Tartelette, bietencrème, geitenkaas,
geroosterde amandel

VOOR

Zalmtartaar, venkelcrème,
Granny Smith, citrus

Kalfstartaar, truffel, paddenstoelenduxelles

Gebakken bospaddenstoelen,
truffelespuma, pastinaakcrumble

TUSSEN

Coquille, hazelnoot, gebrande chili

Ibericoprocureur, rode-uiencompote,
venkelzaad, bourbon

Aardappel-truffelvelouté, bieslookolie

HOOFD

Heilbotfilet, spruitjessalade, saffraan-beurre blanc

Ossenhaas, Madeirajus, geglaceerde wortelen

Knolselderijsteak, gebrande prei,
mosterd-wittewijnsaus

**geserveerd met pommes mousseline*

DESSERT

Tarte Tatin van peer, walnotenijs

Kaasplank met Durbey, Witte van de Koning,
Slob, Gorgonzola **+€8**
**geserveerd met toast en kweepeer*

**Heeft u een allergie? Meld het ons. Al onze gerechten worden in dezelfde keuken bereid, waarbij we ook rekening houden met dieetwensen. Volledig vrij van allergenen kunnen we helaas niet garanderen.*

wijnarrangement

- €35 per persoon -

AMUSE

Crémant de Loire, Langlois, Saumur, Frankrijk

VOOR

Sauvignon Blanc, Southern Right,
Walker Bay, Zuid-Afrika

Garnacha Blanca, Al Mercado, Terra Alta, Spanje

Pinot Noir, Laurent Miquel, Pays d'Oc,
Languedoc, Frankrijk

TUSSEN

Viognier, Yalumba, Eden Valley, Australië

Corvina, Farina, Valpolicella,
Veneto, Italië

Nebbiolo, Marchesi di Barolo, Piemonte, Italië

HOOFD

Chardonnay, Domaine Chanson, Bourgogne, Frankrijk

Malbec, Salentein, Mendoza, Argentinië

Chardonnay, Kendall-Jackson,
California, Verenigde Staten

DESSERT

Sémillon, Vendanges d'Autrefois, Saussignac, Frankrijk

Pedro Ximénez, Valdespino, Jerez,
Andalucía, Spanje