

**KERST MENU 2024 (Avond)**  
**MENÚ DE NAVIDAD 2024 (Cena)**  
**CHRISTMAS MENU 2024 (Dinner)**

Amuse van de chef  
Refrigerio del chef  
Amuse from the chef

---

Licht pikante pompoensoep met Garam masala  
Sopa de calabaza "poco picante" con Garam masala  
Slightly spicy pumpkin soup with Garam masala

---

Gin en Tonic gemarineerde gerookte wilde zalm met mini venkel, dille en rucola  
Salmón marinado en Ginebra y Tónica, mini hinojo, eneldo y rúcula  
Gin and Tonic marinated wild salmon with mini fennel, dill and rocket

---

Gekonfijte eendenborst, look crouton, mousseline en een truffelsaus  
Magret de pato confitado, croutons ajillo, muselina y salsa de trufa  
Confit duck breast, garlic crouton, mousseline and truffle jus

---

Citroensorbet  
Sorbete de limón  
Lemon sorbet

---

Nieuw Zeelandse lamsrack met erwtjes en muntsaus  
Carré de cordero neozelandés, guisantes y menta  
New Zealand rack of lamb with green peas and mint jus

---

Zeevruchten risotto  
Risotto de marisco  
Seafood risotto

---

3 petit fours  
3 pequeños postres  
3 petit fours

**6 GANGEN MENU / MENÚ DE 6 PLATOS / 6 COURSE MENU**

**€65,- pp**

**KERST MENU 2024 (Lunch)**  
**MENÚ DE NAVIDAD 2024 (Almuerzo)**  
**CHRISTMAS MENU 2024 (Lunch)**

Licht pikante pompoensoep met Garam masala  
Sopa de calabaza "poco picante" con Garam masala  
Slightly spicy pumpkin soup with Garam masala

---

Gekonfijte eendenborst, look crouton, mousseline en een truffelsaus  
Magret de pato confitado, croutons ajillo, muselina y salsa de trufa  
Confit duck breast, garlic crouton, mousseline and truffle jus

---

Nieuw Zeelandse lamsrack met erwtjes en muntsaus  
Carré de cordero neozelandés, guisantes y menta  
New Zealand rack of lamb with green peas and mint jus

OF / Ó / OR

Zeevruchten risotto  
Risotto de marisco  
Seafood risotto

---

3 petit fours  
3 pequeños postres  
3 petit fours

**4 GANGEN MENU / MENÚ DE 4 PLATOS / 4 COURSE MENU**

**€47,50 pp**