



Menu

VAN DER VALK
KERSTDINER



CARPACCIO

Rundercarpaccio | stoofperenrelish | tuille van oude kaas | dressing van balsamico & port

ZALM

Zalm | groene kruiden | grove mosterd | gel van gerookte paling | yoghurt

GEITENKAAS

Geitenkaasmousse | biet | krokante sesamkletsop | dressing van duindoorn & sinaasappel

HERTENSUCADE

Hertensucade | geroosterde chantenay wortel | spruitjes | hazelnoten

COQUILLES

Gebakken coquilles | zuurkool geconfijt in beurre noisette | kokos beure blanc

POMPOENSOEP

Pompoen | geroosterde cherrytomaat | basilicum

EENDENBORST

Eendenborst filet | zoete aardappelcrème | gestoofde palmkool | saus van cepes

KABELJAUW

Kabeljauwfilet | aardappel-spinaziecrème | geroosterde cherrytomaat | kreeftensaus

SCHNITZEL

Schnitzel | haricot verts | aardappel gratin | pepersaus

TRUFFEL RISOTTO

Risotto | truffel | parmezaanse kaas | olijfolie

POMPOEN & MANDARIJN

Pompoen | kaneel | wortel | mandarijn | krokante crumble | kersencompote

CHOCOLADE MOUSSE

Chocolade mousse | ananascompote | sorbet van maracuja

KAASPLATEAU

5 kazen | vijgenbrood | appelstroop