

RESIDENCE
KHENEN



KERST

Amuse

Oester | granite komkommer | basilicum

Voorgerecht

Steak tartaar | kwartel ei | schorseneer
amsterdams zuur | zoet zure mosterd

Soep

Fazanten bouillon | rouleaux groene kruiden

Tussengerecht

Coulibiac | zalm | ei | orzo | spinazie | beurre blanc

Spoom

Prosecco | bosvruchten | munt

Hoofdgerecht

Hertenbiefstuk sousvide gegaard
geroosterde mini bietjes | spruitjes
crème pastinaak | jus cacao

Kaas

Cabrales Valdeón | tartetatin peer
stroop van appel en dadel | notencrumble

Nagerecht

Lopend chocoladetaartje | kaneel ijs
crumble van gezouten amandel

**25 & 26
DECEMBER**

€ 92,50

