

# Tweede kerstdag bij *d'Oude* BRINK

6 gangen kerstmenu | € 49,50 p.p.

Op tweede kerstdag serveren wij een speciaal kerstmenu. Wilt u komen dineren met een groep groter dan 9 personen of heeft u speciale dieetwensen? Neem dan even contact met ons op voor de mogelijkheden.

## *Amuse*

Wilde fazanten paté met cranberrycompote en krokante peperkoek

## *Voorgerecht*

Gemarineerde zalm Gravad Lachs op een salade van Queenkrab met avocado, balsamico olie en een crème van mierikswortel

\*

Eenden carpaccio met Reypenaer VSOP, veldsla, verse vijgen, gehakte hazelnoten en beurre framboise

## *Tussengerecht*

Dubbel getrokken gevogeltebouillon met fijngesneden wintergroenten, gepocheerde eendenlever en schuim van calvados

## *Hoofdgerecht*

Zacht gegaarde hertensucade op een crème van pastinaak met winterwortelen, chips van truffel-aardappel en jus van edelwild met een toets van bittere chocolade

\*

Gebakken winterkabeljauw omwikkelt met Lardo di Collonata op een zeewier stampotje met een tempura van gamba, zalmkaviaar en vadouvansaus

## *Kaas*

Mini kaasplateau met Reypenaer VSOP, truffelkaas en roquefort met een cranberrycompote en vijgenbrood

## *Dessert*

Rudolph's Scroppino van citroen sorbetijs met amaretto, rode wijn, rode wodka en prosecco, geserveerd met een lauwwarm chocoladetaartje