



THE DINNER CLUB

LUNCH & DINNER



**CHRISTMAS MENU**



# CHRISTMAS MENU

## AMUSE

### Gyoza

Japans pasteitje gevuld met a5 wagyu - garnaal - unagi saus - wasabi mayonaise

### Garlic schrimps

2 lichtpittige knoflookgarnalen - nori krokantje

### Arancini tartufo

Bitterbal gemaakt van risotto - wilde paddestoelen - truffelmayonaise - parmesaanse kaas

## TUSSENGERECHT

### Oxtail soup

Dubbelgetrokken ossenstaart soep - parmezaanse kaas crouton - peterselie

### Smoked eal

Warm gerookte paling - toast - groene kruiden saus

### Tarte tartin de chevre

Korstdeeg - gecarameliseerde peer - geitenkaas mousse - courgette

## DESSERTS

### Miljonair dessert

Luchtige pure chocolade mousse - witte chocolade room - gateau van melkchocolade en bladgoud

### Purple luxury

Bombe gemaakt van biscuit - chocolade mousse - bosbessencreme - verse blauwe bessen geserveerd met yoghurt ijs

### Grand dessert

Laat u verrassen door diverse heerlijke zoete lekkernijen

## VOORGERECHT

### Carpaccio

Wagyu carpaccio - truffelmayonaise - parmezaan - pijnboompitten - rucola - zongedroogde cherry tomaten

### Marinated salmon

Gemarineerde zalm - dille - roomsaus - peterselie olie - forelkuit

### Tartare au cerf

Steak tartaar van hert - knolselderij - zoet zure grove mosterd - dessem krokant

### Tomato carpaccio et burrata

Carpaccio van gemarineerde franse tomaten - burrata - krokant pizza deeg - pesto mayonaise - balsamico

### Vol au vent

Bouché gevuld met klassieke franse kippenragout - champignon - rode wijn jus - aan tafel geschaafde verse truffel

## HOOFDGERECHT

### Wagyu steak

Botermalse steak van het wagyu ras met keuze uit peper saus/ truffeljus/ kruidenboter

### Duck wellington

De klassieker uit de franse keuken gevuld met eendenborst, eendenlever en parmaham - rodewijn sinaasappeljus

### Veal sukade

Langzaam gegaarde kalfssukade - bospaddenstoelen/paddestoel enschuimsaus en eigen jus

### Tournedos rossini

Het meest malse stukje rundvlees met gebakken eendenlever - truffeljus - aan tafel geschaafde verse truffel + 7,50

### Codfish loin

Tournedos van kabeljauw omwikkeld met parmaham - geserveerd met rode wijn jus

### Veggie steak

Steak gemaakt van knolselderij met pommes duchesses - groente creme - rode wijn jus

3 gangen 47,95

4 gangen 59,95

## Wijnarrangement

4 glazen 30,-

5 glazen 35,-

Bobarrangement halve prijzen, halve glazen