

Weihnachtsmenü

'T Anker aan Zee

Vorspeise

Törtchen aus geräuchertem Lachs und Aal

Mit einer Senf-Dill-Vinaigrette, Wachtelei und knusprigem Blätterteig mit Anchovis

Zwischengericht (optional)

Waldpilz-Mousse

Mit Trüffel und gefüllter Pani Puri
mit Kürbisschaum und Kürbis-Chutney
sowie marinierten Pilzen

Hauptgericht

Gebraden diamanthaas

Auf einer Pastinaken-Mousseline
mit marinierter roter Bete, knusprigem Grünkohl
und Pastinakenchips, serviert mit einer cremigen Cognacsauce

Nachspeise

Warmer Schokoladen-Souffl

Warmer Schokoladen-Soufflé

3 Gänge 45 Euro

4 Gänge 57,50 Euro

Vorspeise – Auswahl aus:

Törtchen aus geräuchertem Lachs und Aal

Mit einer Senf-Dill-Vinaigrette, Wachtelei und einem Knusper aus Blätterteig und Anchovis

Carpaccio vom Rinderfilet

Mit Trüffelmayonnaise, Pinienkernen, Rucola, Parmesan
und Brioche-Croutons

Pizza mit geräuchertem Lachs

Knusprige Tortilla mit geräuchertem Lachs, Piccalilly, Schnittlauch, Schalotte und Daikon-Kresse

Carpaccio von gerösteter roter Bete (V)

Mit einer Creme aus Ziegenkäse, Pinienkernen und Rucola

Zwischengang (optional)

Waldpilz-Mousse

Mit Trüffel und gefüllter Pani Puri
mit Kürbisschaum und Kürbis-Chutney
sowie marinierten Pilzen

Hauptgericht – Auswahl aus:

Gebratene Diamanthaas

Auf einer Pastinaken-Mousseline mit marinierter roter Bete, knusprigem Grünkohl
und Pastinakenchips, serviert mit einer cremigen Cognacsauce

Gebratenes Hirschsteak

Mit Knollensellerie, Pilzen, Rotkohl und einer Wacholder-Sauce

Kabeljau

Mit einer Kompott aus Tomate, Spinat und Weißweinsauce

Gemüsetörtchen (V)

Gefüllt mit einer Knollensellerie-Creme, diversen Toppings und geröstetem Gemüse

Nachspeise

Warmer Schokoladen-Soufflé

Käse vom Markt (+6,50)

4 verschiedene kazen, confituren, jam en notenbrood

Wahlmenü:

3 Gänge – 49,50

4 Gänge – 60,00