

## Kerstmenu

### Amuse

Mango chutney met bimi in tempura en krokant tomatenbrood

### Voorgerechten

Sashimi van ossenhaas met macadamianoten, basilicumpesto en mousseline  
of

Schotse gerookte zalm met paling, Granny smith, focacciatoast  
en mosterd cress

of

Tartaar van burrata met tomatensalsa, pomelo, avocado en gel van gekarameliseerde  
rode ui

### Tussengerechten

Bisque d'Homard met king crab en rouille  
of

Bospaddenstoelenbouillon met truffel

### Hoofdgerechten

Hertenfilet met rode kool, pommes duchesse en Pedro Ximénezsaus  
of

Preitaartje gegratineerd met Parmezaanse kaas, spinazie, geglaceerde bospeen en  
gepofte cherrytomaat in tijm en rozemarijn

of

Gerookte kabeljauwfilet met sous vide gegaarde kreeft, pommes duchesse en  
limoen crème

### Tussengerecht

Hemelse kazen: 7 soorten kazen uit Europa met dadel, amandel en salie

### Dessert

Chocolade praliné met witte chocolade- kokosmousse en muntijs

*Reserveren?* 072-5121222 of [info@heerenvansonoy.nl](mailto:info@heerenvansonoy.nl)

Menu € 77,50 p.p. / wijnarrangement € 24,50 p.p.