

Menu Oudjaarsdag 2025

Aperitief:

Huisgemaakte Pinsa Romana, mousse van gerookte aubergine, blauwe kaas cream

Japans plateau:

Kreeft, zwarte rijstkoekjes, kimchi-mayonaise, yuzu-parels.
Wagyu-tartaar, beenmerg, gel van zijn sap, droge sake.
Hollandse garnalen, avocado, romige mango
thee macha, knapperige tapioca.

Gigantische tortellini, wild zwijn, rode wijnsaus,
cacao, kahlua, enoki, zwarte truffel

Rol van Hollandse tong, gevuld, garnaal,
saffraan in emulsie

Ossenhaas, crème brûlée van foie gras, flan van spruitjes,
guinciale, saus van Macallan whisky

Entremet, witte chocolademousse, rode vruchten

Tropical snicker - witte chocolade, pistache,
malibu karamel, gekonfijte ananas

