



Classic Christmas at Cuisine

By Tromp

Wildpate en croute

fin champagne, biet, kastanje

of

Zalm

yuzu, Rotterdamse soya, wasabi, rettich



Oosterschelde-oester

prei, dille, boerenkarnemelk



Langoustine (*extra gang + 22*)

bisque, fregola, bloemkool, hazelnoot



Heilbot

ossenstaart, truffelconsume, zolderspek



Winterstoof

kalfswang, aardpeer, gekarameliseerde ui, cepes



Schelvis a la meunière

gerookte beurre blanc, kappertjes, spruiten

of

Entrecote (grainfed Angus)

jus royale, dauphine, pastinaak, cranberry



Selectie kaasjes van het kaasatelier (*extra gang +15*)



Crêpe Suzette a la Cuisine

Ons kerstmenu is geïnspireerd op de echte 'kerstklassiekers', maar dan net een beetje anders. Prachtige gerechten, vol klassieke winterse smaken en combinaties in een modern culinair jasje, met zorg en passie samengesteld uit de beste streek- en seizoensproducten.

Op 24, 25 en 26 december serveren wij ons zes-gangen kerstmenu, naar wens uit te breiden met de langoustines (signatuurgerecht van onze chef) en/of een kaasselectie.

Omdat Kerst voor ons niet lang genoeg kan duren kunt u ook op 20, 21 en 22 december komen genieten van dit heerlijke menu, waarbij u dan de keuze heeft uit 4 of 6 gangen.

Zesgangen menu ' Classic Christmas at Cuisine'

85.00

Viergangen menu (alleen op 20, 21 en 22 december)

62.50