

Kerst bij Rozendaal

Knabbel:

Stoer breekbrood (zelf afbakken) | Truffelboter | Tonijn salade |
Tapenade | Brandade makreel | Knoflooksaus | Chippolini uitjes |
Olijven | GB saus

Koud:

- ✿ Taartje van rivierkreeftjes met appel en tomaten-dressing
- ✿ Terrine van gerookte eendenborst, en eendenlever met een uien chutnay
- ✿ Carpaccio Rozendaal met truffelmayonaise
- ✿ Hertenpastrami op een waldorf salade en vossenbessen gelei
- ✿ Gerookte Zalm, bloemkoolpickles, kerrieroom, krokant van Serranoham

Soep:

- ✿ Kreeften Bisque

Warm:

- ✿ Met bladerdeeg overbakken wildstoof op een bodem van krokante rode kool
- ✿ Filet wellington ossehaas in bladerdeeg met een paddestoelen vulling en groenekool
- ✿ Gamba's en zeebaars met een groene doperwten puree in fata folie
- ✿ Varkenwang met gamba

Dessert:

- ✿ Rozendaal's Christmas pudding, coulis van amarene kersen

Voor bij de koffie:

- ✿ Ameretto chocotruffel lolly

Prijs per persoon:

€ 47,50

Vanaf twee personen.

Alles wordt geserveerd op porseleinen servies