



KERSTMENU TEXEL



EERSTE KERSTDAG

amuse

Mascarpone en anchovies

voorgerecht

Rillettes van wilde eend met zuurdesemtoast,
rodeuiencompote, pistach

tussengerecht

Kreeftenbisque met rivierkreeftjes, bieslookolie, brioche

hoofdgerecht

Hertenfilet met knolselderijcreme, stoofpeer en wildjus

nagerecht

Appel tart tatin met vanille ijs en karamel





TWEEDE DAG

amuse

risotto cracker met avocado mousse en philadelphia mousse

voorgerecht

Hertentataki met creme van zwarte knoflook, gemarineerde
bramen, zwartebessengel, ingelegde sjalot, hazelnoten en
juniper demi-glace

tussengerecht

Kabeljauw confit met hollandaisesaus

hoofdgerecht

48 uur gegaarde lamsschouder met aardappelgratin,
geglaceerde bospeen, geroosterde spruitjes met hazelnoot,
rozemarijn-jus

nagerecht

Panna cotta met stoofpeer, gluhwein gel en amandel crumble

