

Jantje's Kerst menu

APERITIEF & BROOD MET SMEERSELS



AMUSE



VOORGERECHTEN

Trio van zalm

Bonbon gevuld met ricotta en rivierkreeftjes, gebakken zalmblokje gemarineerd in soja, gember, limoensap en chilipeper & een tartaar met augurk, ui, gefrituurde kappertjes en mierikswortel crème

Rundercarpaccio

Geserveerd met pijnboomspitten, Parmezaanse kaas, rucola en truffelmayonaise

Broccoli cappuccino

Romige soep van broccoli met een schuimlaagje en een koekje van parmezaanse kaas



HOOFDGERECHTEN

Stoofpotje van hert
bereid in port

Entrecôte
*uien compote, haricot verts omwikkeld met spek en
pepersaus*

Sous vide gegaarde varkenshaas
gebakken paddenstoelen en champignonroomsaus

Zalmfilet
pastinaakpuree en pestoroomsaus

Knolselderij steak
wilde paddenstoelen en chimichurrie

Ossenhaas
Jantje's jus en wit brood

Ossenhaas Samurai
Jantje's Sambal jus en wit brood

Geserveerd met friet, salade en seizoengroenten



NAGERECHTEN

Dame blanche
vanilleroomijs, chocoladesaus en slagroom

New York cheesecake
Vanilleroomijs, notencrumble en slagroom

Panna cotta
van stoofperen en speculaas

3- gangen €55,-

Voorgerecht, hoofdgerecht en nagerecht

2- gangen €48,50

Voorgerecht en hoofdgerecht

2- gangen €45,50

Hoofdgerecht en nagerecht