

KERSTDINER

25 EN 26 DECEMBER

AMUSE

Cocktail van tonijn

met citrus, wakame en krokante Argentijnse gamba

VOORGERECHT

Terrine van runderpastramie en kreeft

met een wortelcilinder, aardappelschuim, bietenblad en poeder van trompette de la mort

TUSSENGERECHT

Krokant uitgebakken buikspek op een gelei van snert

met speenvarkenkoontjes, ribvinger, parel-ui, doperwtencress met schuim van rookworst

TUSSENGERECHT

Rilette van konijnenbout met coquille

met pompoen elementen, winterpostelein, krokante pata negra, kastanje en zoetzure appel

SPOOM

Cocktail van Limoncello

met Champagne-granit , sinaasappelparels, mintsiroop en yoghurt­schuim

HOOFDGERECHT

Gebraden hertenkalf­rugfilet met wildpeper-bitterbal

met pomme fondant, smeltende eendenlever, rode kool, cavello nero, bundelzwam, cranberry's met jeneverbes-wildjus

DESSERT

Mousse van koffie en pure chocolade

met een terrine van vijg, Amarula, vanille-espuma met gemarmerd vijgen-yoghurtroomijs

KOFFIE OF THEE

Geserveerd met een huisgemaakte oliebol

€ 75,- per persoon

Minimaal 1 dag van tevoren reserveren

U bent welkom vanaf 18:00, het diner start om 19:00

RESERVEREN VIA 0299 371766

L'AUBERGE



DAMHOTEL EDAM

'L AUBERGE DAMHOTEL EDAM, KEIZERSGRACHT 1, EDAM

www.damhotel.nl info@damhotel.nl