

# KERSTDINER

25 & 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-granité, 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

€ 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](http://www.damhotel.nl) [info@damhotel.nl](mailto:info@damhotel.nl)