

restaurant
ZNDHV

25 DECEMBER 2022

brood & dip
amuses van de chef

ENTRÉE

boerderijhoender ballotine
tabouleh • panipuri met krabsalade
limoenmayonaise • schuimige kreeftensaus

TUSSEN

roomboter brioche

vis & seizoen
buikspek gelakt met appelstroop en sojasaus
zuurkool • beurre blanc met fenegriek

HOOFD

geconfijt rundvlees
aardappelkaantjes • pastinaak • bataatwafel
bospeen • rode wijnjus
marbré van eendenlever en rundvlees pastrami

NA

witte chocola & rood fruit
witte chocolademousse
bramen • bosvruchten marshmallow
cranberry • vanille roomijs