



Kerstmenu

December 2024



O

m

voorgerecht

Rivierkreeftsalade | Bleekselderij | Kroepoek | Kreeftmayonaise

Cascina Ghercina, Gavi di Gavi DOCG, 2023
Josef Fischer, Grüner Veltliner Federspiel, 2023

37 per fles
42 per fles

koud tussengerecht

Terrine van eend | Kweeper-compote | Rode bietengelei

Domaine Fernand Engel, Pinot Blanc, Réserve, 2023
Neiss, Pinot Noir, Bockenheim, 2020

37 per fles
42 per fles

soep

Kastanje-truffelsoep | Knolselderij | Balsamico

warm tussengerecht

Gegrilde tarbot | Hollandse garnalen | Prei | Champagne beurre blanc

Cave des Vignerons de Montfrin, Cassiopée, 2022
Jean-Paul Brun, Terres Dorées, Chardonnay Classic, 2022

37 per fles
42 per fles

hoofdgerecht

Hertenrugfilet | Schorseneren | Pompoen | Jeneverbes-jus

Domaine Alary, Cairanne Tradition, 2022
Venta d'Aubert, 'Ventus', 2016

42 per fles
42 per fles

kaas

Kaasproeverij | Vijgen-notenbrood | Cranberry-compote

San Marzano, Primitivo di Manduria, "11 Filari", 2021
Bodegas Alvéar, Pedro Ximenez, Solera, 1927

42 per fles
45 per fles

dessert

Walnootparfait | Gepocheerde peer | Steranijs

Pajzos, Tokaji Hegyalja Harslevelu, Late Harvest, 2017
Château de Lauriga, Grenat de Rivesaltes, 2022

37 per fles
42 per fles

Het Kerstmenu serveren wij van 3 tot 7 gangen (72 - 101 euro).

*Onze sommelier heeft bij de afzonderlijke gerechten een aantal suggesties gedaan.
Uiteraard stelt hij ook graag een passend wijnarrangement
speciaal voor jouw gezelschap samen!*

*In het reserveringsoverzicht staat de totaalprijs van de bijeenkomst,
alle genoemde prijzen zijn exclusief BTW.*



heirloo—m
venues of utrecht m