

# Menu 25 december:

## Amuses;

Macaron geitenkaas - uienchutney- vijgen

Wafel- gerookte eidooier - truffel- spinazie

“Lobster Royale” kreeft- hoender - boemboe Bali – prei – meloen - crispy kippenhuid

“Messcherp visje” zeebaars - scheermes- venkel - dille- mierikswortel - bergamot

“Whisky on the rocks” kwartel - eendenlever- baharat- Whisky- duindoorn

“Hert op 2 manieren” hertenrugfilet BBQ- pompoen structuren- pastei hertenstoof -  
eigen jus met 3 pepers

“Gingerbread Kasteel Kerckebosch” kaneel- steranijs- kardemom- sinaasappel- spekjes ijs

## Vegetarisch Kerstmenu

Winterwortel- boemboe Bali- prei- meloen- kletskep

Radijzen- venkel- dille- mierikswortel- bergamot

Pizza knolselderij - mozzarella- Parmezaan - rode kool- hazelnoot - truffel

Pompoen Wellington – mandarijn - groene kool - groente jus met vadouvan

“Gingerbread Kasteel Kerckebosch” kaneel – steranijs - kardemom- sinaasappel- spekjes ijs

## Kindermenu

Tomatensoepje - groene kruiden

Mini vleesplankje – bospeen – grissini

Yakitori spiesje – aardappel rösti en kroepoek

Sorbet – vers fruit - slagroom