

Menu 26 december:

Onze versie van de Vichysoisse - gerookte mosselen - duindoorn - Hollandse garnalen

Coquille Saint Jacques - gebraseerde bloemkool - lardo di collonatta - gerookte hooi room

Dry Aged Veluwse eendenborst - kolen - rilette - King boleet - cacao jus

Kasteel Kerckebosch chocolade Kerstbal - kokos - lychee sorbet - rode peper - kopi tubruk

Vegetarisch Bistoria kerstdiner:

Onze versie van de Vichysoisse - gerookte crosnes - duindoorn – Waldorfsalade

Ravioli – gebraseerde bloemkool – appel – gerookte hooi room

Gekonfijte aardappel - Cêpes - Hollandaisesaus - schorseneren - olijfolie kaviaar

Kasteel Kerckebosch chocolade Kerstbal - kokos - lychee sorbet - rode peper - kopi tubruk

Kindermenu

Ham - Meloen

Carpaccio

Yakitori – frietjes

Sorbet – vers fruit - slagroom