

EST. 2007

LAKES

BAR & KITCHEN



KERST MENU 2017

Kerstavond a la carte

1e Kerstdag gesloten

2e Kerstdag met Nicolas Samu

2 amuses

Kroketje van bospaddenstoelen.

Pompoen velouté met citroengras en gember.

-

Voorgerecht

Geroosterde Yellowfin tonijn met 5-spices, Kingkrab, grapefruit en mayonaise van miso met bergamot.

-

1e tussengerecht

Combinatie van hertencarpaccio en ganzenlever, krokante witlof, balsamico, met een crouton van brioche en geroosterde pistache.

-

2e tussengerecht

Tarbot van de grill met truffelboter, schuimige saus van zuurkool, macaron van cepes en aardappel krokant.

-

3e tussengerecht

Sukade van kalf met Pata Negra, krokante kaantjes, gerookte Crapaudine biet, Chantenay peentjes en een lichte jus van jeneverbes.

-

Hoofdgerecht

Hertenkalf met rode kool, pastinaak, zoetzuur spruitenblad, aardappel mousseline met Epoisses en rode wijn-vijgen jus.

-

Dessert

Warm chocolade taartje, lolly van mandarijn, bombe van pure chocolade en huis gedraaid vanille ijs met stooferen.

Heeft u dieet wensen?

Laat het ons weten en wij passen het gerecht voor u aan.