



CHRISTMAS DINNER

€68 PER PERSON

FIRST COURSE

CHOICE OF:

LOBSTER DUO

LOBSTER ROLL, LOBSTER BISQUE

OR

GRILLED OYSTERS

OR

BEEF CARPACCIO, CRISPY POACHED EGG, FRISÉE SALAD, TRUFFLE AIOLI

OR

WINTER SQUASH GNOCCHI, BROWN BUTTER, SAGE

—

SECOND COURSE

CHOICE OF:

GRILLED DUCK BREAST

WHIPPED SWEET POTATO, SEARED FOIE GRAS, BRUSSELS SPROUTS, JUS

OR

SEAFOOD FRA DIAVOLO

LOBSTER, CLAMS, SHRIMP, MUSSELS, SPAGHETTI, SPICY PLUM TOMATO SAUCE

OR

ROASTED BRANZINO

BRAISED FENNEL, WINTER CITRUS, BEURRE BLANC

OR

GRILLED ENTRECÔTE

BRAISED TURNIPS, FOREST MUSHROOMS, BLACK TRUFFLE SAUCE

—

DESSERT

SELECTION OF FESTIVE DESSERTS & DUTCH CHEESES

**MERRY CHRISTMAS!
CHEF SAMMYD**



KERSTDINER

€68 PER PERSOON

EERSTE GANG

KEUZE UIT:

KREEFTENDUET

SUPERHELDEN DUO VAN KREEFTENBISQUE EN LOBSTER ROLL VAN CANADESE KREEFT

OF

GEGRILDE OESTERS

OF

RUNDERCARPACCIO, KNAPPERIG GEPOCHEERD EI, FRISÉE SALADE, TRUFFEL AIOLI

OF

WINTERPOMPOEN GNOCCHI, BRUINE BOTER, SALIE

—

TWEEDE GANG

KEUZE UIT:

GEGRILDE EENDENBORST

ZOETE AARDAPPELPUREE, LICHT GESCHROEIDE FOIE GRAS, SPRUITJES, JUS

OF

ZEEVRUCHTEN FRA DIAVOLO

KREEFT, MOSSELEN, GARNALEN, KOKKELS, SPAGHETTI, PITTIGE PRUIM/TOMATENSAUS

OF

GEROOSTERDE ZEEBAARS

GESMOORDE VENKEL, WINTER CITRUSFRUIT, BEURRE BLANC

OF

GEGRILDE ENTRECÔTE

GESMOORDE RAPEN, BOSPADDESTOELEN, ZWARTE TRUFFELSAUS

—

DESSERT

SELECTIE VAN FEESTELIJKE DESSERTS & NEDERLANDSE KAZEN

MERRY CHRISTMAS!
CHEF SAMMYD