

Kantien's Kerst Roast 2020

Amuse

Bloemkool, limoen en vadouvan mayonaise
Gerookte wortel, krotten, hazelnoot en kervel

Om mee te beginnen:

Dun gesneden en gepekeld runder entrecote
of
Carpaccio van gepofte rode biet
met klassiek Kantien garnituur.

Geserveerd met:

Salade van vijgen, kastanje en gerijpte kersen balsamico
Knolselderij vingers met piccalilly dip en brood crunch
Tante annie's onmisbare en goed gevulde aardappel salade

Soep:

Kantien Bisque
of vegetarische Suikerwier (nederlands voor kombu) bouillon

Warme gerechten

Zacht gegaarde tamme eendenbout of Gekonfijte pastinaak.

Geserveerd met:

Duchesse aardappeltjes
Gestoomde rodekool met bruine boter
Mergpijp van groenten
Diverse sauzen waaronder: "De groene saus", zwarte knoflook mayonaise, Citrus jus

Om mee af te sluiten:

Tarte tatin van stoofpeer met kruidnoten saus
Hangop met room en Bourbon vanille

Uit te breiden met /supplement (€9,50):

Gebakken langoustines met romige nootmuskaat saus
en/of
Eekhoortjesbrood met morille en gefermenteerde paddestoel