



KERSTMENU

BISTRO JAN

kerstavond, 1^e en 2^e kerstdag

1 Koud voorgerecht

Rouleau van gerookte eend | gekonfijte eend | eendenlever | tartaar van tutti frutti
of

Meloen | stracciatella | munt | balsamicosiroop

2 Soep

Soep van Granny Smith | koud geserveerd | rode biet | vleugje gember | yoghurt-dille crème

3 Warm voorgerecht

Kalfszwezerik | kalfswang | kokkels | lamsoren | zee kraal | schuim van gevogelte
of

Coquille | gamba | Lardo di Colonnata | Noordzee bisque | radijs | komkommer
of

Ravioli met paddenstoelen en truffel | mascarpone | saus van salie en boter

4 Hoofdgerecht

Duet van hertenrugfilet en sukade | gebakken bloedworst | puree van knolselderij |
gepofte aardpeer | kastanje | wildjus
of

Kabeljauw | kruidenkorstje | Slow Escargots | pastinaak | uiencompote |
kappertjes | room van morieltjes
of

Tarte tatin van zilverui en tijm | Tête de Moine | crème van Parmezaan

5 Kaas

Oudwijks kaasplateau

Fiore | Pietra | Colosso | Overjarige oude Rotterdamse | truffelhoning

6 Nagerecht

Chocolademousse | pure en witte chocolade | panna cotta van zuurzak |
krokant van gingerbread

