

R E S T A U R A N T
ZUIVER

Kerstmenu

Een culinaire, warme en gezellige kerst

Met veel passie en liefde heeft onze keukenbrigade het viergangenkerstmenu voor u samengesteld.

Samen met de Sommelier van HFSLG, collega-restaurant in Bosch en Duin, zijn de mooiste bijpassende wijnen voor u geselecteerd. Heeft u vragen of (dieet)wensen? Laat het ons weten! Wij wensen u een smaakvol kerstdiner.

Eet smakelijk!




Voorgerecht
Noorse zalm

dennenboom gerookt | citrus hangop | kaviaar

 Asara pickled fish | Sauvignon Blanc & Chardonnay
Stellenbosch | Zuid-Afrika
fris | vol | droog | groene appel

Tussengerecht
Parelhoender

zoetzure pompoen | abrikoos | hazelnoot

 Ciavolich | Pecorino
Abruzzo | Italië
citrus | tropisch fruit | walnoot | karamel

Hoofdgerecht
Royal rundersteak


hete bliksem | groenten juwelen
honing kastanje | bospaddenstoelenjus

 Les Colimonts Reservé | Merlot & Cabernet Sauvignon
Languedoc-Rousillon | Frankrijk
pruim | kers | specerijen | aardse tonen

Dessert
Kerstproeverij

crème caramel | appel | wentelteefje | espresso roomijs

 Collection Série | Muscat Petit & Muscat d'Alexandrië
Muscat de Riversaltes | Frankrijk
fris | exotisch | citroengras | noot

 Bijpassend glas wijn: 7,50 per gang

