

Kerstavond

inloop vanaf 18.00u
aanvang 18.30u
4 gangen 59.5 pp.

STARTER

huisgemaakte broodjes
en 2 amuses

EEN

Millefeuille van foie gras
roomkaas met vijg | gedroogde vijg

TWEE

Heilbot | gebakken prei
mousseline | schuim van gamba

DRIE

Reerug | pompoencrème
gerookte cheddar | aardappel soufflé
compote van peer | wild saus

VIER

Chocolade ganache
karamel | Baileys ijs

OPTIONEEL ALLE DAGEN

- **NA** kaasselectie | compote | notenbrood
gekarameliseerde walnoten
- **VEGA** zie achterzijde
- **KIDSMENU** vraag ernaar

Eerste Kerstdag

inloop vanaf 17.30u
aanvang 18.30u
7 gangen 97.5 pp.

STARTER

huisgemaakte broodjes
en 2 amuses

EEN

Millefeuille van foie gras
roomkaas met vijg | gedroogde vijg

TWEE

Carpaccio van Sint-Jacobsschelpen
dragoncrème | hazelnoot olie | zoet-zure biet en
radijs | viscitjes

DRIE

Terrine van stoofvlees | appel - veenbes compote

VIER

Heilbot | gebakken prei
mousseline | schuim van gamba

VIJF

Risotto milanese
rundvlees | schuim van parmezaan

ZES

Reerug | pompoencrème
gerookte cheddar | aardappel soufflé
compote van peer | wild saus

ZEVEN

Chocolade ganache
karamel | Baileys ijs

Tweede Kerstdag

inloop vanaf 12.30u
aanvang 13.00u
5 gangen 72.5 pp.

STARTER

huisgemaakte broodjes
en 2 amuses

EEN

Millefeuille van foie gras
roomkaas met vijg | gedroogde vijg

TWEE

Terrine van stoofvlees
appel - veenbes compote

DRIE

Heilbot | gebakken prei
mousseline | schuim van gamba

VIER

Reerug | pompoencrème
gerookte cheddar | aardappel soufflé
compote van peer | wild saus

VIJF

Chocolade ganache
karamel | Baileys ijs

RESERVEREN

- via www.hotelspijker.nl
- of telefonisch 024 684 1295