



lunch ☉ high tea ☉ diner

## KERST 2018 A-muze Lisse

**Ontvangst tussen 18:30 en 18.45 uur met een glas prosecco**

### AAN TAFEL

een heerlijke amuse, brood met dip en huisgemaakte leverworst met piccalilly mayonaise

### VOORGERECHT

Marbré van gerookte zalm en paling met schuim van crème fraiche, ragfijne ijsbergsla, zeewier en rode paprika

### 1<sup>e</sup> TUSSEN

Ponzu bouillon waarbij noedels, olie van steranijs en een ravioli van rettich met vulling van knolselderij en mierikswortel

### 2<sup>e</sup> TUSSEN

Bombe van fazant en gerookt spek met roomsaus van cepes, specerijenschuim en appel chips

### HOOFDGERECHT

Gebakken hertenbiefstuk met pastinaak-truffel crème, aardappelmousseline met nootmuskaat, geglaceerde gele peen en saus van rode wijn en sinaasappel

### SPOOM

Scroppino van roze peper en limoen

### NAGERECHT

Chocoladetaartje met gezouten pinda's en karamel met een macaron van mandarijn en gekarameliseerde witte chocolade, passievrucht-witte chocolade kogel en yoghurt parfait

**KERSTAVOND GESLOTEN, EERSTE EN TWEEDE KERSTDAG GEOPEND**

**Bovenstaand menu 59,50**

**Wij serveren geen a la carte gerechten tijdens kerst, voor kinderen maken wij in overleg een uitzondering.**

**Bij uw reservering vernemen wij graag of wij rekening mogen houden met (di)etwensen en/of allergieën.**