

Christmas

DINNER MENU

Voorgerechten / Starters

COQUILLES SAINT-JACQUES

Champagne beurre blanc, kaviaar

SCALLOPS SAINT-JACQUES

Champagne beurre blanc, caviar

WINTERSE GROENTESALADE

Geroosterde oerwortels, gefermenteerde knolselderij, opgeklopte biet, geitenkaasgelei, ingemaakte walnoten

WINTER VEGETABLE SALAD

Roasted heritage carrots, fermented celeriac, whipped beetroot, goat's cheese jelly, pickled walnuts

Extra gang / Additional course I

PADDENSTOELEN-CAPPUCCINO

Witte bonen, verse truffel

WILD MUSHROOM CAPPUCCINO

White beans, fresh truffle

Extra gang / Additional course II

HOLLANDSE KAASPLANK

Vijgenchutney, kweeperengelei, crackers

DUTCH CHEESE PLATE

Fig chutney, quince jelly, crackers

Hoofdgerechten / Main courses

KLASSIEKE BEEF WELLINGTON

Geroosterde aardappelen, geglaceerde wortelen, rodewijnjus

CLASSIC BEEF WELLINGTON

Roasted potatoes, glazed carrots, red wine jus

ZWARTE HEILBOT

Gestoofde Puy-linzen, seizoensgroenten van Instock, saffraan- & Pernod-beurre blanc

BLACK HALIBUT

Braised Puy lentils, Instock seasonal vegetables, saffron & Pernod beurre blanc

BLOEMKOOLSTEAK

Blauwaderkaasbeignets, bloemkoolpuree, ingelegde sjalotten, geroosterde pijnboompitten, granaatappel

CAULIFLOWER STEAK

Blue cheese beignets, cauliflower purée, pickled shallots, roasted pine nuts, pomegranate

Dessert

DESSERTTRIO

Appel-karamel panna cotta, Schwarzwälder mini-gebakje, panettone broodpudding

DESSERT TRIO

Apple & caramel panna cotta, Black Forest mini gâteau, panettone bread pudding

Restaurant FIVE

Prijs / Price: 3 gangen / 3 courses – €55,00 4 gangen / 4 courses – €65,00 5 gangen / 5 courses – €72,50