

# DE KOEKOP

## KERSTMENU 2018

### FEESTELIJKE AMUSES



**ROULEAUX**      Rouleaux van komkommer en knolgroentes | furikake | wakame | komkommergelei | oesterblad

**EEND**              Terrine van eend | eendenlever | brioche | whisky | gezuurde uitjes | zwarte peper



**LANGOUSTINE**      Gebrande langoustine | a la nage | schaaldier tortellini | gedroogde olijf | avocado

**DUIF**                Op het karkas geraden duivenfilet | gekonfijte bout | sabayon van kriebier | cepes | kruidkoek | witlof | pommes fondant



**EPOISSE**            Bavarois van epaisse | krokant van rogge-notenbrood | cranberry | bloedsinasappel

**PEER & VENKEL**      perenmousse | gekonfijte venkel | citroen & venkelgel | sponge & ijs van basilicum | ras el hanout florentine

**5-gangen** (zonder kaasdessert)      € 65,- | € 112,50 all-in

**6-gangen**                                      € 75,- | € 130,- all-in

*\*all-in: diner incl. aperitief. bijpassend glas wijn per gang, tafelwater, koffie/thee met friandises.*

Wijnarrangement: € 7,50 per glas  
Kaasdessert in plaats van dessert      + € 4,50

Uiteraard houden wij rekening met allergieën of dieetwensen. Laat het ons weten!

