



bij ISABELLE

Kerstmenu 2025

Tartaar van gegrilde rund

Tartaar van gegrilde rund met eendenlevercrème
Brioche | bramenvinaigrette | pistache

of

Tartaar van zalm

Licht gepekeld, met avocadocrème en forel "kaviaar"
Mierikswortel | crostini | ingelegde appel

of

Geroosterde Bieten

Geroosterde bieten met burrata
Zwarte olijvencrumble | bramenvinaigrette | walnoten

Coquille

Gebakken met crème van bloemkool en witte chocolade
Hazelnoot | beurre noisette | zwarte truffel

of

Ravioli van paddestoelen en truffel

Mooie ravioli in salieboter
Hazelnoot | parmezaan | zwarte truffel

Eendenborst

Zachtgegaarde eendenborst met pompoen
Sinaasappelsaus | witlof | aardappelmousseline

of

Kabeljauw

Op de huid gebakken met pastinaakcrème
Aardappelmousseline | gestoofde prei | sauce mousseline

of

Pompoen

Versillende bereidingen van pompoen
Manchego | venkel | vadouvan botersaus

Lekker Zoet

Verrassend zoet dessert, samengesteld door onze koks.

of

Lekker Kaas

Een lekker kaasplankje van binnen- en buitenlandse kazen (+€2,50)

4 gangen € 62,50