SINDS 2022

bij ISABELLE

Kerstmenu 2026

Amuse
Arancini met gerookte paprika, saffraan aioli

Voorgerecht

Ceviche van Dorade,
met duindoornbes en komkommer, borage, radijs
Zoetzure venkel | Hangop citrus | Furikake sesam

Gerookte eendenborst
met een heerlijke brioche met crème van eendenlever
Vijgenchutney | Gestoofde sjalotten en foelie | Groene olijven crumble

Tartaar van bospeen
met een zachte crème van feta en gefrituurde pastinaak
Ingelegde rode ui | Pompoenpitten | Mosterdzaad kaviaar

Tussengerecht

Coquille
Gebrande coquille met buikspek
Paling beurre blanc | Zoetzure rettich | Gepofte quinoa

of

Vegetarische soep
Van pompoen kokos, curry met basilicumolie
Bosui | Ingelegde tauge | Gefrituurde uitjes

Hoofdgerecht

Gebakken scholfilet
op gestoofde spinazie
Garnalenbisque | Tomatensalsa | Bulgur

Rosé gebakken kalfsoester
met een gestoofde Kalfssukade
Zoete aardappel crème | Bieten tapenade | Truffel jus

Ravioli van Cepes,
met gestoofde prei
Beukenzwam | Parmigiano | Cepesjus

Dessert

“Pornstar Martini”
Tartelette, met een crème van passievrucht en vanille
Italiaans eiwit met limoen, passievrucht sorbet, crumble

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

4 gangen € 67,50