



Het Schielandshuis

Kerst Menu

3 gangen €42,50 | 4 gangen €49,50 | 5 gangen €57,50 | 6 gangen €62,50

Vooraf

Arrivé

Vers gebakken brood met Esfenaj |
Beurre de Paris en knoflook citroenolie

Amuse

Rilette van eend | gepekeld rode kool |
gerookte eendenborst | mango chutney

Amuse vegetarisch

Crème brûlée van wortel en sereh | pompoen

Voorgerecht

Tonijn

Tartaar van tonijn | flan van wakame & wasabi |
Dashi | sambal sesam kletskep |
Aziatische groentes

of

Burrata

Pompoen toffee | in zoutkorst gepofte bieten |
olijvenparels | aceto balsamico gel

Hoofdgerecht

Hert Wellington

Hert Wellington | savooiekool | bimi |
paddenstoelen duxelles | aardappelkruiden-
mousseline | groene asperges | rode wijn
truffelsaus

of

Geit Wellington

Geitenkaas | rode biet | zoete aardappel |
wilde spinazie | groene asperges | bimi |
paddenstoelenjus | persillade

Dessert

Candlelight

Mousse van tonkabonen | cremeux van kokos
| bosbessenijs

4e gang

Bisque de Homard

Bisque van kreeft | langoustine | broodsoldaat
en rouille | flan van saffraan en schaaldieren

of

Romige Pastinaak

Romig pastinaaksoepje met tartaar van Granny
Smith en venkel | truffelroom |
aardappelkaantjes | dragonolie

5e gang

Terrine

Terrine van wild | konijn | hert | eend |
pistache | compote van kweepeer |
port reductie | brioche brood

of

Quiche

Manchego | geroosterde groene asperges |
crème van gerookte knolselderij | marmelade
van rode ui

6e gang

Kaasproeverij

In as gerolde geitenkaas | Oude Rotterdammer |
| Gorgonzola dolce | kweepeeren gele |
kletzenbrood

