

Kerstdiner

4-gangen €52,50 | 5-gangen €57,50 | 6-gangen €65,00

Voorgerecht

Kalkoen

Subtiel gerookt en flinterdun gesneden | Lardo di Colonnata | olie van gerookte paprika & cèpes |
ingelegd sterfruit | puntpaprika | amandel | Tahoon Cress

Gevogelte - varken - sulfiet - noten

Wijn: Ezimit Viognier

Tussengerecht

Gamba & langoustine

Tartaar van Black Tiger | gebrande koolrabi | relish van venkel | jus van langoustine | kroepoek van inktvis

Schaaldieren - selderij - vis

Wijn: Feudo Arancio Grillo

2e tussengerecht

Spoom

Van Granny Smith | kardamom | prosecco | limoen

Melk

Hoofdgerecht

Beter leven kalf

Gekonfijte procureur | eendenlever krullen | peen | crème van cevenne-uien | cantharel | rode wijnjus

Rund - gevogelte - lactose - selderij - sulfiet

Wijn: Kaiken Estate Malbec

Dessert

Pure chocolade

Mousse van Braziliaanse cacaobonen | passievrucht | grapefruit | nougatine

Lactose - ei - noten

Wijn: Cuvée La Galline Banyuls

Nagenieten

Peer & Gorgonzola

Crumble van peer en noten | Gorgonzola pikante | stroopje van PX sherry | mizuna

Gluten - lactose - noten - ei

Wijn: Castel Firmian Moscato Gaillo

Wijnarrangement

Bijpassende wijnen

4-gangen €27,50 | 5-gangen €32,50 | 6-gangen €37,50



SCHIELANDSHUIS
ROTTERDAM

Kerstdiner

Vegetarisch

4-gangen €52,50 | 5-gangen €57,50 | 6-gangen €65,00

Voorgerecht

Biet & Geit

Krokante geitenkaas | verschillende bereidingen van biet | basilicum pesto

Lactose - noten - gluten

Wijn: Ezimit Viognier

Tussengerecht

Veloute pastinaak

Romige soep | kerrie beure noisette | lavas

Lactose - selderij - mosterd

Wijn: Feudo Arancio Grillo

2e tussengerecht

Spoom

Van Granny Smith | kardamom | prosecco | limoen

Melk

Hoofdgerecht

Wellington

Van flespompoen & bospaddenstoelen | crème van cevenne-uien | bereidingen van peen |
cantharel | rode wijn stroop

Lactose - gluten - Selderij

Wijn: Kaiken Estate Malbec

Dessert

Pure chocolade

Mousse van Braziliaanse cacaobonen | passievrucht | grapefruit | nougatine

Lactose - ei - noten

Wijn: Cuvée La Galline Banyuls

Nagenieten

Peer & Gorgonzola

Crumble van peer en noten | Gorgonzola pikante | stroopje van PX sherry | mizuna

Gluten - lactose - noten - ei

Wijn: Castel Firmian Moscato Gaillo

Wijnarrangement

Bijpassende wijnen

4-gangen €27,50 | 5-gangen €32,50 | 6-gangen €37,50



SCHIELANDSHUIS
ROTTERDAM