



DE NACHTEGAAL

★★★★
restaurant



Kerstdiner 2017

Eerste Kerstdag

€ 54,50 per persoon

Ontvangst met champagne

Amuse van de chef

Verrassingshapje met o.a. Japans Wagyu klasse A4

Koud voorgerecht

Runderribstuk en "steak tartare"

Licht gerookt en gemarineerd in een pekel van bosvruchtenthee. En een steak tartare op een frisse wintersalade met zoetzure vergeten groente en gerookte whisky vinaigrette

Soep

Bouillon van fazant

Rijkelijk gevuld met een brunoise van fazantenbout en fijne groentes, afgemaakt met een vleugje "Pedro Ximenez"

Warm tussengerecht

Gebakken tarbotfilet

Met Hollandse garnalen, kleine bospaddestoelen, schuimige botersaus en een brandade van gedroogde kabeljauw

Hoofdgerecht

Tournedos "Rossini"

Botermalse rosé gebraden U.S.A ossenhaas met ganzenlever en zwarte wintertruffel, morillesjus en een klassieke "boeuf bourguignon" onder een luchtige aardappel-knolselderijpuree

Dessert

Nachtegaal Kerstdessert

3 smaken chocolade mousse, huisgemaakt roomijs van amandel en mascarpone, glühwein siroop en gezouten karamel

Muzikale omlijsting vangt aan om 19:00 uur

