


# Kerstmenu

## AMUSES

### Gelakte Tamagoyaki


Yuba

 *Champagne met een twist*



### Spinazie en sesam maki

Tartaar van aubergine


 *Champagne met een twist*



## STARTER (SHARING)

### Tofu "Hiyayakko"

Gember | gekonfijt eigeel | lente ui | sojasaus  
komkommer | bonito | zeewier kaviaar


 *Spier Estate - Signature - Chenin Blanc - Zuid-Afrika, Stellenbosch*



## TUSSENGERECHT (SHARING)

### Open Temaki van zeeduivel

Foie gras | miso | kippen crumble | gemarineerde rettich

 *Saint-Véran - Domaine De La Creuze Noir - Chardonnay - Frankrijk, Bourgogne*



## HOOFDGERECHT

### Duo van gelakte runderrib en buikspek

Jonge wortel | crème van spruiten en wasabi

Japane rijst kroket | lotus wortel | kalfs jus

 *Baron De Ley - Reserva - Tempranillo, Graciano, Maturana - Spanje, Rioja*



## DESSERT

### Cheese cake

Tofu - matcha - gezouten karamel ijs

 *Pruimenwijn*

