

# TUUR

## KERSTMENU

25 DECEMBER 2024

### ONTVANGST

**LUNCH** 12.00 (einde lunch uiterlijk 16.30 uur)

**DINER** 18.00 - 18.30 - 19.00 uur

Jullie worden ontvangen met een glaasje

**CRÉMANT DE LOIRE**

Tijdens de ontvangst serveren wij

**IRISH MÔR OESTER (1 P.P.) & ZEEUWSE PLATTE (1 P.P.)**

sjalottenazijn | limoen | zwarte peper

**VERS GESNEDEN CHARCUTERIE**

van de Berkel snijmachine

### ANTI-PASTI

### LUNCH & DINER

**TARTAAR LANGOUSTINE**

vinaigrette van dashi | zoetzure groente | klets kop van sesam

**ZACHT GEGAARDE TARBOT**

zalf van pompoen | jus van kreeft | paddenstoelen

**WILDBOUILLION MET PATRIJS**

supplement truffel (+ 8.5)

**HERT**

stoof van hert | rode kool | schorseneren | jus met veenbessen

**BABA AU RUM**

OF

**RAUWMELKSE KAZEN**

van kaasaffineur Michel van Tricht (+ 8.5)

**5-GANGEN MENU INCLUSIEF APERITIEFHAPJES 95,-**

**EXTRA GANG KAAS 15,-**

**5-GANGEN MENU ALL-IN 160,-**

glaasje Crémant | wijnarrangement | koffie-friandises | waters

*Ruim 90 flessen à la carte wijn keuze uit onze wijnkaart*

### VEGETARISCH

Tijdens de ontvangst serveren wij

**CROQUETJE VAN DUXELLE VAN PADDENSTOELEN**

**ANTI-PASTI**

**VEGA MENU LUNCH & DINER**

**CARPACCIO VAN RODE BIET**

vinaigrette shiso | klets kop van sesam | mierikswortel

**RISOTTO**

met verse truffel

**POMPOENSOEP**

Raz el Hanout

**TAARTJE VAN WINTERSE GROENTE**

crème van schorseneren | paddenstoelen | beurre blanc

**BABA AU RUM**

OF

**RAUWMELKSE KAZEN**

van kaasaffineur Michel van Tricht (+ 8.5)

Met bourgondische groeten,

**TEAM TUUR**