

CARLTON
BEACH
SCHEVENINGEN
THE HAGUE

Enjoy
to the
fullest

KERSTDINER
2022

VIERGANGENDINER

door chef Bart Siliakus

AMUSE

In witte wijn gepocheerde peer met pistache, cashewnoten en Iberico ham

VOORGERECHT

keuze uit:

Zeeuwse mosselen en coquille in een kerrie schuim met zeegroenten

Geroosterd hert met umami garnituur van sjalotten en rode kool

Pasteitje van bospaddenstoelen en pompoen met venkel

TUSSENGERECHT

keuze uit:

Noordzee bisque

Rundvlees bouillon met burrata ravioli

Pompoensoep met Ras El Hanout en pompoenolie en pompoenzaden

SPOOM

HOOFDGERECHT

keuze uit:

Côte de Boeuf met béarnaise

Tarbot op de graat gebakken met beurre noisette

Rendang van gele biet met witte rijst en komkommersalade

Alle gerechten worden geserveerd met charlotte en roseval aardappeltje, aardappelpuree, haricot verts in spek, gestoofde zuurkool, stoofpeertjes en spruitjes

DESSERT

Dessertbuffet met zoetigheden als chocoladefontein, red velvet cake, vers fruit, crème brûlée, cheesecake, diverse soorten kazen, rogge brood, druiven, appelstroop