BRUUT
KERSTMENU

2 gangen €55,- | 3 gangen €69,-

AMUSE

PANI PURI
Kikkererwten, Feta, edamameboontjes en saffraanmayonaise

TUSSEN

PETIT PAIN +€6,-
Huisgemaakte beenmergboter

VOORGERECHT

WATERMELOENSTEAK
Honinggeitenkaas, pistache en maple syrup, afgemaakt met groene asperges en een krokantje van Parmezaanse kaas

BEEF TATAKI
Caveman style, Dragonmayonaise, crispy knoflook en bieslookolie, op een bedje van rijstnoodles met huisgemaakte soja

GEROOKTE PALING
Op een geroosterde brioche, met mayonaise van ronerlikeur, gekarameliseerde cherrytomaatjes en kaviaar van Tobiko

Heeft u allergieën of dieetwensen? Laat het ons weten.

HOOFDGERECHTEN

INVOLTINI VAN BAVETTE EN COPPA DI PARMA
Mozzarella en verse salie, op een bedje van pastinaak en sinaasappel. Geserveerd met een saus van roque fort, gegrilde groene asperge en een krokantje van Parmezaanse kaas

BLUE SKIN RADISH ZEEWOLF
Risotto van saffraan en citrus, verse vijgen, afgemaakt met een zoet-zuur van bloemkool

WINTERSE GROENTESTOOF
Zoete aardappel, pompoen, kikkererwten, paarse wortel en bleekselderij, afgemaakt met Feta en geroosterde brioche

SPARERIBS
Op een bedje van knolselderij en zwarte truffel, romanesco, geserveerd met een saus van gerookte knoflook, afgemaakt met een krokantje van truffel aardappel

TUSSEN

SGROPPINO
Perzik en limoncello

DESSERT

CINNAMONROLL
Nutella frosting, geroosterde hazelnoten, saus van caramel en crispy witte chocolade, geserveerd met ijs van Ferrero Rocher, afgemaakt met verse vijgen

STOOFPEERTJES UIT DE JOSPER
Geserveerd met een mascarpone van kaneel en citrus, crumble van suikerbrood en ijs van kersen amarena

Heeft u allergieën of dieetwensen? Laat het ons weten.