

# Feestdagen menu 2022

## Amuse van de Chef

### 1e Voorgerecht

Tartaar van blanke kalfsstaartstuk met ravioli van kalfsstoofvlees en béarnaise van witte truffelboter

### 2e Voorgerecht

Koekje van Basmati rijst en wakamé met dungseden yellowfin tonijn, geschroeide coquille en tempura van gambas

### Tussengerecht

Verfrissing van champagne met sorbet van huisgemaakte limonchello

### Soep

Dubbel getrokken bouillon van kwartel met Stellendamse garnaltjes, gepocheerde kwarteleitjes en bieslook

### Hoofdgerecht

Wellington van hert, foie gras en wilde paddenstoelen duxelle met gekonfijte zuurkool, jus van port en specerijen

### Fromage

Croque Monsieur van brioche en Reijpenaer VSOP met perencompôte en lopende schapenkaas

### Dessert

Taartje van pistache, mangosorbet en ijsmousse van kokos met salade van tropisch fruit

Koffie met friandise

extra:

Cava/Wijn/water arrangement deluxe € 55,00

Demi wijnarrangement € 29,50

Alexander's.  
RESTAURANT