

*Heeren
aan de
Haven*

Shared Dining
KERSTMENU

ENJOY YOUR TABLE
FULL OF HAPPINESS!



Voorgerechten

CRISPY SHIKA NIGIRI

Tartaar van hert | krokante sushi rijst | pruimen | zwarte truffel | crème

DUCK TATAKI

Eendenborst | cherry ponzu | ingelegde daikon | macadamia-miso crumble

KINGFISH DUMPLING

Zoet zure pompoen | hamachi tartaar | jalapeño crème
relish van cranberry en peer

COQUILLE

Pastinaak crème | miso yuzu beurre blanc | peer brunoise

Tussengerecht

LANGOUSTINE BISQUE

Langoustine staart | doperwten yuzucrème | munt limoen mayonaise

Hoofdgerechten

VENISION NIKKEI

Hert | zwarte knoflook jus | Miso knolselderij crème | cherry macadamia

HEILBOT TRUFFLE PONZU

Gebakken heilbotfilet | truffel-ponzu saus | geglaceerde shiitake |
maismiso crème | pomme fondant

SHORT RIB BOURGUIGNON TACO

Mais tortilla | sake | mirin | rund | bieslook-yuzucrème | zoetzuur van rode ui

Dessert

TARTE TATIN VAN PEER

Peer | krokant bladerdeeg | yuzugel | witte miso mascarpone | vanilleijs
geroosterde macadamia

