



*Heeren
aan de
Haven*

Shared Dining
KERSTMENU

4-GANGEN
75.50 P.P.

ENJOY YOUR TABLE
FULL OF HAPPINESS!





Voorgerechten

TATAKI VAN EENDEHIBORST
Five spices | eekhoorntjesbrood | kastanje crème

FOI GRASS & WAGYU GYOZA
Tanzaniaanse zwarte truffel saus

FLAMED TIGER URAMAKI
Zeebaars | ebi fry | zalm | teriyaki saus | Japanse mayo | kataifi

COQUILLE TARTAAR MET CITROENGRAS BEURRE BLANC
Coquille | citroengras beurre blanc | zeekraal olie | caviar

STEAK TARTARE
Beef | wafu bouillon | wasabi-zeewier schuim | lotuswortel

Tussengerechten

LANGOUSTHIE DIMSUM
Pompoen | langoustine tartaar
lauw warme kardemom & passievrucht room

AUSTRALIAN WAGYU
Beef | mirin & sjalot jus de veaux | potato paolo

KROKAITE SUKADE
Zacht gegaarde sukade | crispy pork chips
port jus de veaux | framboos krokant

Hoofdgerechten

HERTEN FRENCHED RACK
Geroosterde pompoen crème | rozemarijn sinaasappel jus | geroosterde mini biet

RIB EYE STEAK MET ASIAN STYLE HERB SAUCE
Rib-eye | kruidige soya saus | tip asperges

TARBOT
Caviar truffel beurre blanc | doperwten crème | crumble

GEGRATINEERDE GARNALEN
Gegratineerde yakiniku bearnaise

KROKAITE BUIKSPEK
Uienhachee | crème van bospeen & hoisin

Nagerecht

DESSERT DU CHEF