



*Heeren
aan de
Haven*

Shared Dining
KERSTMENU

4-GANGEN
75.50 PP.

ENJOY YOUR TABLE
FULL OF HAPPINESS!



Voorgerechten

TATAKI VAN EENDENBORST

Five spices | eekhoorntjesbrood | kastanjecrème

FOIE GRAS & 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

LANGOUSTINE DIMSUM

Pompoen | langoustine tartaar
lauw warme kardemom & passievrucht room

AUSTRALIAN WAGYU

Beef | mirin & sjalot jus de veau | potato paolo

KROKANTE SUKADE

Zacht gegaarde sukade | crispy pork chips
port jus de veau | 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 truffle beurre blanc | doperwten crème | crumble

GEGRATINEERDE GARNALEN

Gegratineerde yakiniku bearnaise

KROKANTE BUIKSPEK

Uienhachee | crème van bospeen & hoisin

Nagerecht

DESSERT DU CHEF