



RESTAURANT
BASILIEK

Rik Jansma

Kerstlunch 2021

Amuses

Gerookte en gegaarde oester met thaise vinaigrette
PannaPoeri met boerenkool en rookworst
Steak tartaar met aardappelschuim en bieslook
Gelakte kalfswang met winterpeen

Forel & kaviaar

Zacht gegaarde lokale Forel met koolrabi, peterselie, kaviaar en vinaigrette van kruiden

Langoustine

Dikke langoustine met schuimige saus van gele curry, diverse bereidingen van flespompoeen en jus van spek

Zeetong

Dikke zeetong met wintertruffel gepofte topinamboer, gebruineerde boter en jus van oude boerenkaas

Hert

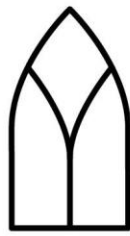
Hertenkalf met knolselderij, peterselie wortel, paddenstoel en jus met specerijen

Clementine

Chocolade bereidingen van met Clementine mandarijn, roomijs van tonkabonen en Bourbon vanille

€150,00





RESTAURANT
BASILIEK

Rik Jansma

Kerstdiner 2021

Amuses

Gerookte en gegaarde oester met thaise vinaigrette
PannaPoeri met boerenkool en rookworst
Steak tartaar met aardappelschuim en bieslook
Gelakte kalfswang met winterpeen

Forel & kaviaar

Zacht gegaarde lokale Forel met koolrabi, peterselie, kaviaar en vinaigrette van kruiden

Ganzenlever

Paté van Biologische ganzenlever met gekaramelliseerde bloedsinaasappel, suikerbrood en koffie

Langoustine

Dikke langoustine met schuimige saus van gele curry, diverse bereidingen van flespompoeen en jus van spek

Zwezerik & Paling

Krokant gebakken zwezerik met winterappel, paling, dashi van paling, gekonfijte zuurkool en ingelegde enoki paddenstoel

Zeetong

Dikke zeetong met wintertruffel gepofte topinamboer, gebruieneerde boter en jus van oude boerenkaas

Rund

Wagyu A5 lende met knolselderij, peterselie wortel, paddenstoel en jus met specerijen

Kaas / ananas

Kaaswagen met compote van kweepeer, notenbrood en gewelde rozijnen
of
Vlieganas met laurier, drop en ingelegde venkel, anijs en hangop

Clementine

Chocolade bereidingen van met Clementine mandarijn, roomijs van tonkabonen en Bourbon vanille

€225,00

