



26 & 31 dec

Feest Menu

Vorspeise

Thunfisch

Tatar | Mango | Granny Smith | Avocado | Sesam | Wasabi-Mayo

Entenbruscht

Carpaccio | geräuchert | Orange | Enoki | Saaten | Cranberry-Mayo

Sellerie (v)

Sellerie-„Jakobsmuschel“ | Kürbispüree | Kräuteröl | Käse-Chip

Zwischengericht

Topinambursuppe (v)

Trüffelöl | Sellerie

Wildbrühe

enoki | Hirsch

Hauptgericht

Rotbarschfilet

Safranschaum | grünes Kräuteröl
Püree | Kartoffelbeilage | Saisongemüse

Rinderflankensteak + € 4.5

Sous-Vide | Sauce Béarnaise
Püree | Kartoffelbeilage | Saisongemüse

Aubergine Schnitzel (v)

Panko | Tomate | Parmesan | Perlcouscous

Nachtisch

Süß

Süßigkeiten des Küchenchefs

Käse

4 Käsesorten | Brot | Kompott

Inklusive
Vorspeise des Hauses

4-Gänge-Menü nach Wahl €64.5

(ein süßes Dessert sowie ein Käsegang zum Abschluss +11 €)

Reservierungen werden empfohlen
www.eetcafedebabbel.nl / 0118-566284