

# Kerstmenu More–Itz 2023

## **Amuse**

mini gevogelte bouillon

## **Voorgerecht**

Cocktail van diverse zeevruchten  
Garnalen, krab, kreeft met cocktailsaus en toast

of

Kalfscarpaccio met  
Truffelolie, kappertjes, pijnboompitten, Parmezaan, rucola en frisee

## **Hoofdgerecht**

Gebakken zeetongfilets met  
Beurre Blanc saus, Hollandse garnalen, aardappelmousseline,  
geroosterde Chantenay wortel

of

Ossenhaas getrancheerd met  
jus van Madeira, truffel en rode wijn, bitterbal van bospaddenstoelen,  
aardappelgratin, cantharellen, koningsoesterzwam en pastinaakpuree

## **Dessert**

Verrassend More-Itz kerstdessert