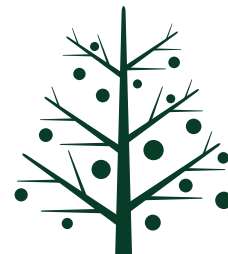


Kerstmenu 2020

AVOND DINER



Amuses



Op lage temperatuur gegaarde kalfsprocureur
gecombineerd met Hollandse garnaltjes, Sashimi van gemarineerde Hamachifilet, tempura van mini octopus, krokant van zoete aardappel, salade van zeewiertjes en cressoorten met citroen en wasabi



Heldere ossenstaart met fijne groentjes



Op de huid gebakken zeebaarsfilet
met een cannelloni van gamba en mango
nage groentjes en kreeft-mangosaus



Gebakken hertenrugfilet

wildsaus, met veenbessen gepoft appeltje, gebakken witlof
schuimige aardappelpuree, flan van eekhoortjesbrood
en gegarneerd met gebakken cashewnoten en ganzenleverkrul.

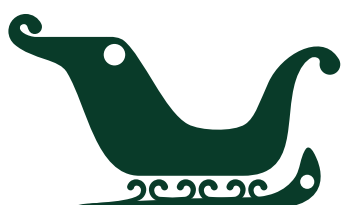


Dessert Noël



4 gangen € 49.50

5 gangen €59.50

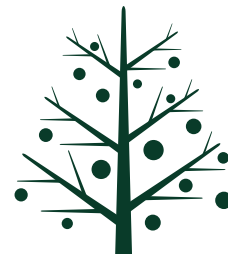


Saame
BI-J SIEM
ANNO 1659



Kerstmenu 2020

MIDDAG DINER



Amuses



Torentje van zalm rivierkreeftenstaartjes en komkommer met citroenmayonaise en dille

of

Traditionele carpaccio met rucola, truffelcrème en Parmezaanse kaas.

of

Gepofte en gegrilde knolselderij met gemarineerde voorjaarsgroenten, kappertjes, waterkers, crème van rode biet en yoghurt kruidendressing



Romige Paddenstoelensoep met basilicum

of

Tomatensoep met crème fraiche en bieslook



Gebakken zeewolf met kreeftensaus en groente krans

of

Diamanthaas met rode wijnsaus en groente krans

of

Hazenpeper met wild garnituur

of

Lasagne van brie shiitake en knolselderij met groente krans en tomatensaus

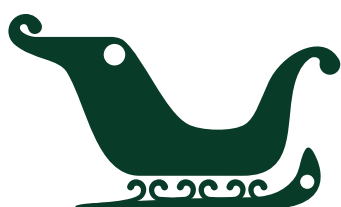


Dessert Noël



3 gangen zonder soep € 37.50

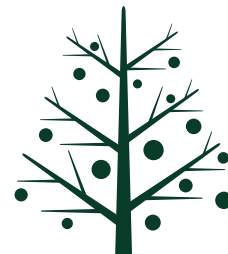
4 gangen € 42.50



Saame
BI-J SIEM
ANNO 1659



Vegetarisch kerstmenu 2020



Amuses



Beignet van camembert

op een salade van gebakken appel met artisjok,
walnoten en honing vinaigrette



Mais-kokossoep

met rode peperolie , lente-ui en yoghurt



Auberginerolletje

met mozzarella en tomatensaus



Spinazietaartje

met paddenstoelen, gepocheerd ei en massamancurry

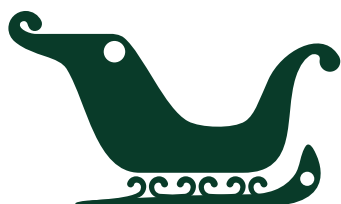


Dessert Noël



4 gangen € 49.50

5 gangen €59.50



— Saame —
BI-J SIEM
— ANNO 1659 —

