

# Kerstmenu Eetcafé 't Dammetje

Een zachte truffel gevuld met romige geitenkaas, vergezeld van de smaakvolle knapperigheid van pistache, afgewerkt met een delicate balsamico siroop.

\*\*\*

Gerookte eendenborst geserveerd met een frisse salade, pittige mango-chili chutney en een knapperige klets kop.

Verfrissende ceviche van makreel gecombineerd met een zalmbonbon, geserveerd met een romige mierikswortelroom voor een pittige kick.

\*\*\*

Malse hertenfilet en -stoof, geserveerd met een rijke saus van bokbier, stroop en bramen, vergezeld van rode kool en romige pommes dauphinois.

Perfect gebakken heilbot, geserveerd met een romige doperwtcrème en een verfijnde saffraan beurre blanc.

Malse ossenhaas, gecombineerd met gebakken paddenstoelen, een rijke portjus, en de smaak van rode kool en stoofpeer, geserveerd met pommes dauphinois.

\*\*\*

Grand Dessert

Voor reserveren of meer informatie: [reserveren@dammetje.nl](mailto:reserveren@dammetje.nl)

4-gangen menu

€ 49,50

\*\*\*

Wijnarrangement

€ 19,50