


Kerstavond: Feestelijk dineren

dinsdag 24 december


VOORAF

Rouleau van pastrami (Rouleau van rettich) |
Walnoot | Schuim van zwarte knoflook &
gember

TUSSEN

Duxelles van Shiitake | Mousseline met
boerenkool | Oude kaas | Ponzu

HOOFD

Mooi stuk Bossems Brandrood (Gebakken
Chinese kool) | Meloes ui | Aardappeltaart |
Bieten | Knoflookjus

DESSERT

Chocolademousse | Koffie | Sorbet van aardpeer |
Sinaasappel

 = vegetarische variant

KOSTEN

4 gangen: € 54 per persoon (incl. amuse)

Reserveren kan telefonisch via 0541 – 22 13 92 of per mail info@bossem.nl

Koeien & Kaarsen: Kerstdiner

Eerste kerstdag, woensdag 25 december

VOORAF

Rouleau van hert met nori & prei (🌿Rouleau van pompoen & prei) | Miso mayonaise | Zoetzure sjalot | Gelei van zuurkool | Aardappel Tuille | Zuurkool

TUSSEN

Zacht gegaarde kabeljauw (🌿Bananenbloesem tartaar | Gele biet tartaar | Zoetzure Granny Smith | Vinaigrette van rode biet | Aardappel mosterd krokant

TUSSEN

Langzaam gegaarde wortel | Oliebol van aardappel | Uiencompote | Uienstroop | Gepofte aardappel | Wortelcrème

HOOFD

Mooi stuk Bossems Brandrood (🌿Gepofte knolselderij | Hasselback aardappel | Cranberry ketchup | Gebrande spruit | Schorsenen | Jus van rode kool

PRÈ DESSERT

Limoenijs

DESSERT

Pannacotta van oude kaas | Koffiecrème | Gekarameliseerd perenijs | Mousse van pastinaak | Gefrituurde pastinaak | IJs van Bossems blendthee

🌿 = vegetarische variant

KOSTEN

Volwassenen: 5 gangen € 69 pp (incl. wandeling, glühwein, amuses en pré dessert)

In overleg is er een speciaal kindermenu

Extra kaasplank: € 10 pp

Kaas i.p.v. dessert + € 6 pp

Reserveren kan telefonisch via 0541 – 22 13 92 of per mail info@bossem.nl

Winter wonderland: kerstdiner

Tweede kerstdag, donderdag 26 december

VOORAF

Ossenworst van Bossems Brandrood (Tartaar van gefermenteerde schorseneer) | Miso mayonaise | Mousse van gekookte pompoen | Ingelegde pompoen | Pannacotta met groene kruiden | Oude kaas

TUSSEN

Prei van de Oklahoma smoker | Venkelsaus | Quinoa salade | Knolselderij

TUSSEN

Gefermenteerde rode kool | Vinaigrette van rode kool | Pulled beef van Bossems Brandrood (Rendang van kool) | Gebrande spruit | Knolselderijcrème | Gerookte amandel crumble

HOOFD

Mooi stuk Bossems Brandrood (Linzenstoof) | Parelgort | Duxelles van shiitake | Pastinaak | Pompoen | Crumble van pompoenpitten | Miso Jus

PRÈ DESSERT

Limoenijs

DESSERT

Kastanje cremeux | Hangop met speculaaskruiden | Krokante pastinaak | Aardpeersorbet | Gel van zoethout

= vegetarische variant

KOSTEN

Volwassenen: 5 gangen € 69 pp (incl. amuses en pré dessert)

In overleg is er een speciaal kindermenu

Extra kaasplank: € 10 pp

Kaas i.p.v. dessert + € 6 pp

Reserveren kan telefonisch via 0541 – 22 13 92 of per mail info@bossem.nl