

WALTER BENEDICT

kerstmenu 2022



Vlees / vis

Eendenborst met een crème van pastinaak, vijgen, walnoot en sinaasappel

Gebakken coquilles met een crème van bloemkool, verse wintertruffel, kaviaar en beurre blanc

Gebraden hertenbiefstuk, wilde paddestoelen, knolselderij, gekarameliseerde witlof en een jus van kruidkoek

Bij 5 gangen

Selectie kazen met chutney en vijgenbrood

Tarte Tatin van peer, sinaasappel whiskey siroop, meringue, bosvruchtensaus en romige vanille-ijs

4 gangen 66,50
5 gangen (inclusief kazen) 76,50

4 gangen wine pairing 32,-
5 gangen wine pairing 40,-



Vegetarisch

Gepocheerd ei met een crème van truffel, wilde paddestoel, spinazie en verse truffel

Schuimige soep van knolselderij, croutons van parmezaan en salsa verde

Pompoen Wellington, linzen, feta, gerookte amandel en groentjus

Bij 5 gangen

Selectie kazen met chutney en vijgenbrood

Tarte Tatin van peer, sinaasappel whiskey siroop, meringue, bosvruchtensaus en romige vanille-ijs

4 gangen 58,50
5 gangen (inclusief kazen) 68,50

4 gangen wine pairing 32,-
5 gangen wine pairing 40,-

WALTER BENEDICT

christmas menu 2022



Meat / Fish

Duckbreast with a creme of parsnip, figs, walnut and orange

Baked scallops with a creme of cauliflower, fresh winter truffle, caviar and beurre blanc

Roasted venison steak, wild mushrooms, celeriac, caramelized chicory and a gingerbread gravy

When choosing 5 courses

Selection of cheeses paired with chutney and nutbread

Pear Tarte Tatin, orange-whiskey syrup, meringue, a sauce of forest fruit and vanilla ice cream

4 courses 66,50
5 courses (including cheeses) 76,50

4 course wine pairing 32,-
5 course wine pairing 40,-



Vegetarian

Poached egg with a creme of truffle, wild mushrooms, spinach and fresh truffle

Foamy celeriac soup, parmesan croutons and salsa verde

Pumpkin Wellington, lentils, feta, smoked almond and a gravy of vegetables

When choosing 5 courses

Selection of cheeses paired with chutney and nutbread

Pear Tarte Tatin, orange-whiskey syrup, meringue, a sauce of forest fruit and vanilla ice cream

4 courses 58,50
5 gangen (including cheeses) 68,50

4 course wine pairing 32,-
5 course wine pairing 40,-