



## KERST BIJ AARDS

### Bites

Brood, boter, olijfolie, zeezout	9.5
Oesters klassiek (2 stuks)	8.5
Oesters Thai (2 stuks)	10.5
Pata Negra	17

### “Shared Christmas” Samen Proeven

Bij shared dining draait het allemaal om het delen van heerlijke gerechten met je tafelgenoten. We serveren daarom kleinere gerechten om te delen of gewoon helemaal voor jezelf. (dat is aan jou!)

### Shared menu

Begin je kerstdiner zorgeloos. Laat je verrassen door ons speciale Shared Kerstmenu en kom direct in de feeststemming. Focus op elkaars gezelschap en laat het culinaire gedeelte maar aan ons over. In het menu zit voldoende variatie, dus voor ieder wat wils. Uiteraard kunnen we rekening houden met allergieën en dieetwensen en maken we er een spetterend diner van!

**4 rondes - 55 per persoon**

**5 rondes - 66 per persoon**

**6 rondes - 77 per persoon**



## Koud

Serranoham, krokante serranoham, groene asperge, aardappel, augurk, balsamico	13.5
Cannelloni van koolrabi, doperwt, wortel, parmezaan	11.5
Gravad Lax, zalm, furikake, wasabi, komkommer	13.5
Burrata, gemarineerde tomaat, ingelegde groente, schuim van groene pesto	14.5
Smokey carpaccio, picanha, dukkah, chili aioli, parmezaan	14

## Warm

Romige bisque, langoustines, vanille	12
Coquille, bloemkool, dashi beurre blanc, macadamia	14.5
Snoekbaars, Hollandaise van Riesling, beukenzwam, pompoen	16
Varkensnek, witlof, gekarameliseerde appel	16
Beef Wellington, Parmaham, rode wijnjus (voor 2 personen)	42
Heel piepkuiken, appelcompote, cranberry, geroosterde gekarameliseerde peen, groene asperge, kippenjus	14
Okonomiyaki, dashi, Chinese kool, edamame, Kewpie, Hoisin	10
Gevulde portobello, zwammen, feta, harissa	12

## Sides

Zoete aardappelfriet, mierikswortelmayonaise, parmezaan	8.5
Friet, truffel, parmezaan	9.50
Sweet Potato Casserole, gepofte zoete aardappel, pecan, marshmallow	7
Gergrilde groene asperges	6.5
Gekarameliseerde bospeen, pecan	6

## Dessert

Winterse Pavlova, stoofpeer, meringue, honing, Bastogne, noten (voor 2 personen)	12
Chocobol, Mars, marshmallow	12
	15



## Wijnen die wij aanbevelen bij gerechten

### Alois Lageder Pinot Grigio

Een rijk uitgesproken Pinot Grigio uit Italië met een fris en complex karakter, met aroma's van steenfruit, bloemen en mineraliteit.  
29 voor 37,5 cl / 41 per fles

### Sancerre Hubert Brochard

Een echte klassieker uit de Loire in Frankrijk, gemaakt van Sauvignon Blanc met een fris karakter, zachte zuren en aroma's van citrus, appel en gemaaid gras.  
49 per fles

### Markgräflerland Spätburgunder

Een verfijnde Duitse Pinot Noir met levendig rood fruit, subtiele houttoetsen en een aards karakter.  
41 per fles

### Tommasi Valpolicella Ripasso

Een intense volle wijn uit Italië met rijke smaken van zoete kersen, rozijnen, vanille, chocolade en een vleugje peper.  
31 voor 37,5 cl / 49 per fles

## Bij het dessert

### Sauternes 8.5

### Ratafia champenois 11.5

### Espresso martini 12.5

### Aards koffie 10