

kerstmenu 2011 proeverij

klassiek

— Voor —

runder carpaccio dun gesneden verse carpaccio op een tomatendressing met pesto, pijnboompitten, brokkelkaas en luxe sla
tomatensoep huisgemaakte tomaten-soep met mosterd en truffle
garnalencocktail traditionele verse Hollandse garnalencocktail

— Tussen —

spoom limoen

— Hoofd —

saté uit de wok varkenshaas saté met atjar en taugé, **kipfilet** bereid op grootmoeders wijze **zalmfilet** met citroenjusz
kogel biefstuk met huisgemaakte champignon- of pepersaus

— Dessert —

tiramisu huisgemaakt, **crème brûlée** koffie **sorbet** met verse vruchten

€ 39,50

Hip

— Voor —

mosterdsoep met preireepjes en uitgebakken stukjes spek **tartaartje van yellowfin tonijn** met uitjes, kappertjes en een soya-sesam vinaigrette **carpaccio van hert** met ruccola-pesto, oude brokkelkaas en pijnboompitten

— Tussen —

gegratineerde sint-jacobschelp

— Hoofd —

gebakken eendenborst met een sinaasappelsaus en groene pepertjes, **gekonfijte konijnenbout** met een stampotje van bietjes en wildjus, **gegrilde zwaardvis** met een tomaten tapenade

— Dessert —

trio van crème brûlée (speculaas, vanille, lavendel), **winterfruit met yoghurt** en verse munt, **hemelse modder** huisgemaakte chocolademousse

€ 49,50

Alle gerechten in het menu worden u aangeboden in kleine porties voor de hele tafel.
De proeverijen worden geserveerd op etagères; pak wat u lekker vindt!

Reserveer tijdig: www.hip-alexandrium.nl of 010 209 6009

Hip

HIP-ALEXANDRIUM.NL
LUNCH | DINER | LOUNGE