

Special Menu

26 & 31 dec



Voorgerecht

Coquilles

gebakken St. Jacobsschelpen | panchetta | pastinaak puree

Beef Tataki

licht aangebakken rundvlees | hoisin | wakamé | zoetzure groentjes

Biet & Geitenkaas (v)

carpaccio van rode bietjes | walnoot | vijgen



Tussengerecht

Aardpeersoepje (v)

truffelolie | bleekselderij

Bisque

gamba | kaasstengel

Hoofdgerecht

Heilbot

korstje van groene kruiden | beurre blanc | seizoensgroenten

Ossenhaas & Gamba + € 4.5

gegrild | truffelroomsaus | pompoenpuree | seizoensgroenten

Risotto (v)

wilde paddestoelen | burrata | parmezaan | truffelolie

Dessert

Zoet

chef's zoetigheden

Kaas

3 kazen | brood | compôte

Incl amuse
van het huis



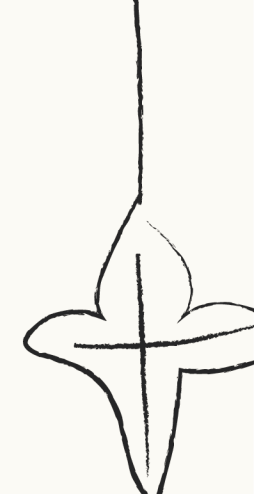
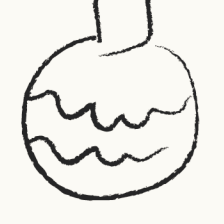
4-gangen keuzemenu €55

u kunt het menu uitbreiden met kaas als 5e gang + €8.5

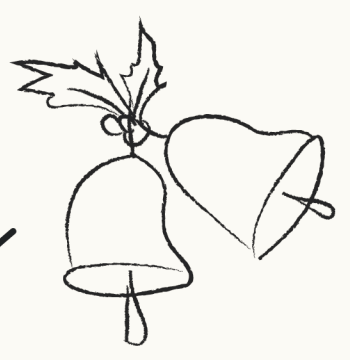
Reserveren is gewenst

www.eetcafedebabbel.nl / 0118-566284





Special Menu

26 & 31 Dez 

Vorspeise

St Jakobsmuschel

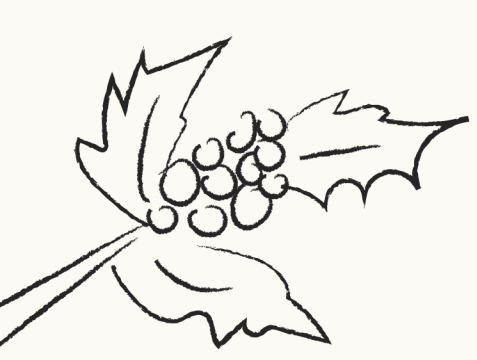
Gebacken | Panchetta | Pastinakenpüree

Beef Tataki

leicht gebratenes Rindfleisch | Hoisin | Wakame | süß-saures Gemüse

Bete & Ziegenkäse (v)

Rote-Bete-Carpaccio, Walnuss und Feigen



Zwischengericht

Topinambursuppe (v)

Trüffelöl | Sellerie

Bisque

Gamba | Käsestange

Hauptgericht

Heilbutt

Kruste aus grünen Kräutern | Buttersoße | Saisongemüse

Rinderfilet & Gamba+ € 4.5

gegrillt | Trüffelrahmsauce | Kürbispüree | Saisongemüse

Risotto (v)

Wildpilze | Burrata | Parmesan | Trüffelöl



Nachtsch

Süß

Süßigkeiten des Küchenchefs

Käse

3 Käsesorten | Brot | Kompott

Inklusive
Vorspeise des Hauses



4-Gänge-Menü nach Wahl €55

Sie können das Menü mit Käse als fünften Gang
für €8.5 erweitern

Reservierungen werden empfohlen
www.eetcafedebabel.nl / 0118-566284

