



The COLLEGE

KERST MENU 2023



WWW.RESTAURANTTHECOLLEGE.NL



Vraag uw ober naar de allergenen lijst *Please ask your waiter about the allergen list*



KERST MENU 2023

Kerstavond - 1e Kerstdag - 2e Kerstdag

64 GRADEN CELCIUS GEPOCHEERD EI | GROENE ASPERGES | GESAUTEERDE WILDE PADDENSTOEL

64 degrees Celcius poached egg | green asparagus | sauteed wild mushrooms

Wijnsuggestie/wine suggestion: C asse Croute par Maris | Viognier, Grenache

OF

PARFAIT VAN KIPPENLEVER | GEROOSTERDE BRIOCHE | SINAASAPPELMARMELADE

Chicken liver parfait | toasted brioche | orange marmalade

Wijnsuggestie/wine suggestion: C asse Croute par Maris | Viognier, Grenache

◆◆

◆ GEROOSTERDE POMPOEN & KNOFLOOKSOEP | PARMEZAANSE CHIPS | POMPOENPITTEN

Roasted pumpkin & garlic soup | parmesan crisp | pumpkin seeds

Wijnsuggestie/wine suggestion: Sancerre côte blanche | Sauvignon Blanc

◆◆

◆◆ TRUFFELRISOTTO | WILDE PADDENSTOELEN | SCHUIM VAN EEKHOORNTJESBROOD

Truffle risotto | wild mushrooms | cepes foam

Wijnsuggestie/wine suggestion: Bodega Piedra negra | Malbec Reserve

◆◆

KROKANT BUIKSPEK | GEPEKELDE RODE KOOL | KNOLSELDERIJ | RADIJSJES | DRAGONJUS

Crispy pork belly | pickled red cabbage | celeriac | radishes | tarragon jus

Wijnsuggestie/wine suggestion: Cambria Estate Vineyard | Chardonnay

OF

GEKRUIDE BLOEMKOOLOSTEAK | QUINOASALADE | GRANAATAPPELPITJES

Curried cauliflower steak | quinoa salad | pomegranate seeds

Wijnsuggestie/wine suggestion: Cambria Estate Vineyard | Chardonnay

OF

ZALM FOREL | FREGOLA NERO | BASILICUM WITTE WIJN SAUS | ALIKRUIKEN

Salmon pout | fregola nero | basilicum white wine sauce | periwinkles

Wijnsuggestie/wine suggestion: Cambria Estate Vineyard | Chardonnay

◆◆

CHOCOLAFONDANT | MELKPUREE | GEZOUTEN KAREMELIJS

Chocolate fondant | milk puree | salted caramel ice cream

Wijnsuggestie/wine suggestion: Café de Paris

OF

SELECTIE VAN KAZEN | BANANENBROOD | VIJGENCHUTNEY | WALNOTEN | DRUIVEN

Selection of cheeses | bananabread | fig chutney | walnuts | grapes

Kaas i.p.v. zoet dessert + 3.50 | Cheese instead of sweet dessert + 3.50

Wijnsuggestie/wine suggestion: Edouard Delaunay Bourgogne Septembre | Pinot Noir

Menu		*All-in
3 gangen 3 courses	�49,50	�67,50
4 gangen 4 courses ◆	�59,50	�83,50
5 gangen 5 courses ◆◆◆	�69,50	�99,50

Alle prijzen zijn incl. ontvangst met bubbels, amuse, koffie/thee met petit four achteraf.

*All-in: incl. bijpassende wijnen. Bijpassende wijnen zijn los per glas verkrijgbaar voor  6,50

All prices incl. reception with sparkling wine, amuse bouche, coffee/tea with petit four afterwards.

*All-in: incl. accompanying wines. Accompanying wines are available separately by the glass for  6.50

