



*The*  
**COLLEGE**

**KERST MENU 2023**



[WWW.RESTAURANTTHECOLLEGE.NL](http://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*

◆◆

## CHOCOLADEFONDANT | 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*

