WILLEM I

BAR & BRASSERIE

Christmas menu

3 gangen • *3 courses* • *3 Gänge* **49.5**

Welkomstdrankje • *Welcome drink* • *Begrüßungsgetränk*

Glas cava • *glass of cava* • *glas Cava*

Amuse • *Amuse-bouche* • *Gruß aus der Küche*

Arancini met geroosterde paprikadip
Arancini with roasted red pepper dip
Arancini mit geröstetem Paprikadip

Voorgerecht • *Appetizer* • *Vorspeise*

Sashimi van gemarineerde Schotse zalm • wakamesalade • teriyakisaus
Sashimi of marinated Scottish salmon • wakame salad • teriyaki sauce
Sashimi vom marinierten schottischen Lachs • Wakame-Salat • Teriyakisauce

Optioneel bij het 4-gangenmenu • *Optional with the 4-course menu* • *Wahlweise zum 4-Gänge-Menü* + 10

Tussengerecht • *Entremets* • *Zwischengang*

Ravioli van bospaddenstoelen • romige truffelsaus • geraspte Parmezaanse kaas
Wild mushroom ravioli • creamy truffle sauce • grated Parmesan cheese
Ravioli mit Waldpilzen • cremige Trüffelsauce • geriebener Parmesan

Hoofdgerecht • *Main course* • *Hauptgericht*

Diamanthaas • aardappelgratin • bloemkoolcrème • gehakte hazelnoten • rodeportsaus • gepofte sjalot
Diamond-cut beef steak • potato gratin • cauliflower cream • chopped hazelnuts • port wine sauce • roasted shallot
Rinderhüftsteak • Kartoffelgratin • Blumenkohlcreme • gehackte Haselnüsse • Portweinsauce • geröstete Schalotte

Nagerecht • *Dessert* • *Dessert*

Blondie • Pure chocolademousse • chocolade-ijslolly • macaron • chocolade-hazelnootsaus
Blondie • Dark chocolate mousse • chocolate ice cream lollipop • macaron • chocolate hazelnut sauce
Blondie • Zartbitterschokoladenmousse • Schokoladen-Eislutscher • Macaron • Schokoladen-Haselnusssauce

Koffie of thee met friandise • *Coffee or tea with friandises* •
Kaffee oder Tee mit süßen Petit Fours

Heeft u een allergie? Meld het ons. We kunnen de aanwezigheid van allergenen niet uitsluiten.
Do you have an allergy? Please inform us. We cannot rule out the presence of allergens.