

Kerst bij Amable.

Kerst, volgens Chef de mooiste tijd van het jaar.

Het moment van samenkomen, met familie, vrienden en iedereen die je een warm hart toedraagt. Gezelligheid, warme sferen, lekkere dranken en dito eten. Het hoort er allemaal bij.

Waar een betere plek te vinden als onder het authentieke houten plafond van Amable?

Toch een voorproefje willen zien wat wij bij Amable te bieden hebben? Leest u snel verder.

Zoals ieder jaar brengt Chef een verrassend 3-gangen menu uit, welke uitbreidbaar is tot 5-gangen. Uiteraard willen we onze eigen menukaart niets te kort doen en ook de daarin bestaande keuzes zullen gewoon beschikbaar zijn. Voor ieder wat wils dus.

Om te beginnen nemen lekker wat verschillende hapjes, wellicht een idee om ze te delen?

Jagers plankje:

wild paté | wild charcuterie | wild bitterbal | geroosterd brood | specerijen boter

Fish platter:

tartaar van hamachi | carpaccio van langoustine | bouillabaise bitterbal | oester

Chef zijn brein op volle toeren toen hij van zijn interpretatie van de bouillabaise (vissoep) een bitterbal ging maken. Hoe hij er op kwam? Dat vragen wij onszelf ook nog steeds af.

Veggie bits:

Boerenkooldip | flammkuchen met geroosterde pompoen en blauwschimmelkaas | veggie bitterbal | quiche prei bospaddenstoelen

Flammkuchen is over komen waaien vanuit Duitsland, een dunne, krokante deegbodem bekleed met geroosterde pompoen spread en gesmolten blauwschimmelkaas. Écht het proberen waard.

Tussen gerecht:

Ossenstaart soep € 5,00

Hoofdgerechten:

Bavette graan gevoerd rund

zwarte knoflooksaus | kastanje puree

Bavette wordt ook wel vinkenlap genoemd. Dit gedeelte wordt uit de liesholte gesneden, een stukje vlees wat een klein beetje 'gewerkt' heeft in zijn leven. Dat komt de smaak zeker ten goede!

Poon

zilde tomatensaus | aardappel mousseline

Gevulde pompoen

cheddar | kikkererwt | spinazie | pijnboompit

Niet zo een reuze pompoen uit de tuin van hobbytuinders, deze pompoen, of beter gezegd dit pompoennetje is maximaal 500 gr voordat chef hem gaat bereiden. Hij roostert, holt hem uit en vult

hem opnieuw met bovenstaand lekkers. Door vocht verdamping, verliest de pompoen nog enkele grammen.

Nagerechten:

Crème brûlée

sinaasappel | kaneel | kaneelijs

Broodpudding

glühwein | stoofpeer | stoofperen sorbet ijs

Broodpudding, is dat niet iets wat grootmoeder vroeger maakte? Ja! Zegt Chef terwijl hij zijn eigen draai eraan geeft.

Kaasplank met port proeverij € 10,00

tawny | LBV | 10 years old | bijpassende kaas soorten

Als dit geen fantastisch menu is voor u en/of uw familie, kiest u dan lekker uit de Amabelse bode. Zo kunt u genieten van uw favoriete gerechten én de kerstsferen van Amable.

Mogen we u verwelkomen tijdens kerst? Wees er dan snel bij!