

Wonderful Christmas

CELEBRATE AT MANNA

MANNA's Chef's choice menu

Licht gepekeld zalm met avocado, masago kaviaar, radijs, rijstwafel en crème fraîche
Pickled salmon with avocado, masago caviar, radish, rice cracker and crème fraîche

Gebrande striploin met Som Tam salade van wortel, kool, tauge, limoen en wasabi mayonaise
Lightly roasted striploin with Som Tam salad, cabbage, carrot, bean sprouts, lime and wasabi mayonnaise

Kabeljauw met knolselderij carré, gegrilde king boleet, truffel en een saus van knolselderij en dille
Codfish with celeriac carré, grilled king boletus, truffle and sauce of celeriac and dill
of - or

Gerookte eendenborst met wortel crème, rode kool en een wortel-kamille saus
Smoked duck breast with carrotcream, red cabbage and a sauce of carrot and camomile

Snoekbaars met bloemkool crème, krokante aardappel, chanterelle en een saus van zuurkool
Pike-perch with cauliflower cream, crispy potato, chanterelle and sauerkraut sauce
of - or

Gebraad van hertenfilet met aardappel mousseline, bietencrème, kastanje, spruiten en een appelstroop jus
Roast of deer filet with potato muslin, beets cream, chestnut, sprouts and sauce of apple syrup

Mousse van granny smith en witte chocolade met noten kletskep en kaneel roomijs
Granny Smith mousse with white chocolate, sweet nuts biscuit and cinnamon ice cream
of - or

Chocolade moulleux met crumble van witte chocolade en koffie roomijs
Chocolate moulleux with chocolate crumble and coffee ice cream

prijs per persoon	€ 46,00
price per person	€ 46,00
wijnarrangement	€ 26,00
wine-pairing	€ 26,00



Wonderful Christmas

CELEBRATE AT MANNA

MANNA's Chef's choice menu

Licht gepekeld zalm met avocado, masago kaviaar, radijs, rijstwafel en crème fraîche
Pickled salmon with avocado, masago caviar, radish, rice cracker and crème fraîche

Gebrande striploin met Som Tam salade van wortel, kool, tauge, limoen en wasabi mayonaise
Lightly roasted striploin with Som Tam salad, cabbage, carrot, bean sprouts, lime and wasabi mayonnaise

Bisque d'Homard met een garnituur van schelpdieren
Lobster cream soup with a garnish of shellfish
of - or

Geroosterde butternut soep met overjarige kaas, hazelnoten en ingelegde pompoen
Roasted butternut soup with old cheese, hazelnut and pickled pumpkin

Kabeljauw met knolselderij carré, gegrilde king boleet, truffel en een saus van knolselderij en dille
Codfish with celeriac carré, grilled king boletus, truffle and sauce of celeriac and dill
of - or

Gerookte eendenborst met wortel crème, rode kool en een wortel-kamille saus
Smoked duck breast with carrotcream, red cabbage and a sauce of carrot and camomile

Snoekbaars met bloemkool crème, krokante aardappel, chanterelle en een saus van zuurkool
Pike-perch with cauliflower cream, crispy potato, chanterelle and sauerkraut sauce
of - or

Gebraad van hertenfilet met aardappel mousseline, bietencreme, kastanje, spruiten en een appelstroop jus
Roast of deer filet with potato muslin, beets cream, chestnut, sprouts and sauce of apple syrup

Mousse van granny smith en witte chocolade met noten kletskep en kaneel roomijs
Granny Smith mousse with white chocolate, sweet nuts biscuit and cinnamon ice cream
of - or

Chocolade moulleux met crumble van witte chocolade en koffie roomijs
Chocolate moulleux with chocolate crumble and coffee ice cream

prijs per persoon	€ 56,00
price per person	€ 56,00
wijnarrangement	€ 30,00
wine-pairing	€ 30,00



Wonderful Christmas

CELEBRATE AT MANNA

MANNA's Chef's choice menu

Licht gepekeld zalm met avocado, masago kaviaar, radijs, rijstwafel en crème fraîche
Pickled salmon with avocado, masago caviar, radish, rice cracker and crème fraîche

Gebrande striploin met Som Tam salade van wortel, kool, tauge, limoen en wasabi mayonaise
Lightly roasted striploin with Som Tam salad, cabbage, carrot, bean sprouts, lime and wasabi mayonnaise

Bisque d'Homard met een garnituur van schelpdieren
Lobster cream soup with a garnish of shellfish
of - or

Geroosterde butternut soep met overjarige kaas, hazelnoten en ingelegde pompoen
Roasted butternut soup with old cheese, hazelnut and pickled pumpkin

Kabeljauw met knolselderij carré, gegrilde king boleet, truffel en een saus van knolselderij en dille
Codfish with celeriac carré, grilled king boletus, truffle and sauce of celeriac and dill
of - or

Gerookte eendenborst met wortel crème, rode kool en een wortel-kamille saus
Smoked duck breast with carrot cream, red cabbage and a sauce of carrot and camomile

Verse linguine pasta met truffel, Parmezaan en zwarte peper
Fresh linguine pasta and truffle, Parmesan and black pepper
of - or

Gebakken ganzenlever met appel, brioche en aceto balsamico
Fried goose liver with apple, brioche and aceto balsamico

Snoekbaars met bloemkool crème, krokante aardappel, chanterelle en een saus van zuurkool
Pike-perch with cauliflower cream, crispy potato, chanterelle and sauerkraut sauce
of - or

Gebraad van hertenfilet met aardappel mousseline, bietencreme, kastanje, spruiten en een appelstroop jus
Roast of deer filet with potato muslin, beets cream, chestnut, sprouts and sauce of apple syrup

Mousse van granny smith en witte chocolade met noten kletskep en kaneel roomijs
Granny Smith mousse with white chocolate, sweet nuts biscuit and cinnamon ice cream
of - or

Chocolade moulleux met crumble van witte chocolade en koffie roomijs
Chocolate moulleux with chocolate crumble and coffee ice cream

prijs per persoon	€ 66,00
price per person	€ 66,00
wijnarrangement	€ 36,00
wine-pairing	€ 36,00



Wonderful Christmas

CELEBRATE AT MANNA

MANNA's shared-dining

1^e gang Shared-dining op tafel gepresenteerd

Bento box met sashimi, tempura garnalen, Asian steak tartaar

Bento box with sashimi, tempura prawns, Asian steak tartar

Fruits de mer met oesters, kokkels, scheermessen, mosselen, langoustine, rivierkreeft en garnalen

Fruits de mer with oysters, carpet shells, razor shells, mussels, Norway lobster, crayfish and prawns

Carpaccio van ossenhaas met rucola, Parmezaan, pijnboompitten

Beef carpaccio with arugula, Parmesan and pine nuts

Pata Negra met tomaat en truffelmayonaise

Pata Negra with tomato and truffle mayonnaise

Thai Tube salade met paksoi, kokos, mango en chili

Thai Tube salad with bok choy, coconut, mango and chilli

Gebrande striploin met Som Tam salade van wortel, kool, tauge, limoen en wasabi mayonaise

Lightly roasted striploin with Som Tam salad, cabbage, carrot, bean sprouts, lime and wasabi mayonnaise

2^e gang

Bisque d'Homard met een garnituur van schelpdieren

Lobster cream soup with a garnish of shellfish

of - or

Geroosterde butternut soep met overjarige kaas, hazelnoten en ingelegde pompoen

Roasted butternut soup with old cheese, hazelnut and pickled pumpkin

3^e gang

Snoekbaars met bloemkool crème, krokante aardappel, chanterelle en een saus van zuurkool

Pike-perch with cauliflower cream, crispy potato, chanterelle and sauerkraut sauce

of - or

Gebraad van hertenfilet met aardappel mousseline, bietencrème, kastanje, spruiten en een appelstroop jus

Roast of deer filet with potato muslin, beets cream, chestnut, sprouts and sauce of apple syrup

4^e gang

Mousse van granny smith en witte chocolade met noten kletskep en kaneel roomijs

Granny Smith mousse with white chocolate, sweet nuts biscuit and cinnamon ice cream

of - or

Chocolade moulleux met crumble van witte chocolade en koffie roomijs

Chocolate moulleux with chocolate crumble and coffee ice cream

prijs per persoon € 67,00

price per person € 67,00

wijnarrangement € 30,00

wine-pairing € 30,00

