



Amuse

'n Bakkie garnalencocktail

Klassieker in een nieuw jasje - fris, kruidig en recht uit de Maasstad

Voor

Bietentartaar op z'n Rotterdams

Met zachte geitenkaas, kappertjes en een hint van lef

Soepje

Pompoen met pit

Een tikkie eigenwijs - net als wij

Tussen

Skrei - boter bij de vis

Op lage temperatuur gegaarde skrei met pastinaak, waterkers en botersaus

Hoofd

Hert van de haven

Met rode wijnjus, spruiten, bospaddenstoelen en
Rotterdamse gratin (want aardappels horen d'r bij)

Pré-dessert

Verrassing vanuit de keuken

Een fris momentje tussen de gangen - hou je vast, dit wordt lekker gers

Dessert

Dubai lavacake - luxe met een Rotterdams hart

De bekende chocoladetrend vertaald naar een mooie afsluiter van de avond!

Diner: € 48,50

Gers Kerstmenu 2025

Met liefde, lef en Rotterdams karakter geserveerd door onze studenten