RESTAURANT HET BOSCH

CHRISTMAS LUNCH

FOUR COURSES · CHRISTMAS 2026

I

LANGOUSTINE

Roasted langoustine · cauliflower purée · Oscietra caviar
Champagne beurre blanc

II

NORTH SEA TURBOT

Butter-poached turbot · braised leek · mussels
Vin jaune sauce

III

ROASTED VENISON LOIN

Celeriac fondant · glazed baby beetroot · quince
Sauce grand veneur

IV

MONT BLANC

Chestnut crémeux · blackcurrant compote
Vanilla Chantilly · crisp meringue

Amsterdam

RESTAURANT HET BOSCH

CHRISTMAS DINNER

SIX COURSES · CHRISTMAS 2026

I

COMTÉ GOUGÈRE

Aged Comté · black truffle
Parmesan custard

II

HAMACHI CRUDO

Winter citrus · yuzu kosho · finger lime
White ponzu · shiso oil

III

VEAL SWEETBREAD

Caramelised sweetbread · Jerusalem artichoke
Wild mushroom · Madeira jus

IV

WILD SEA BASS

Champagne-poached sea bass · salsify · oyster
Champagne and caviar sauce

V

ROASTED DUCK CROWN

Confit leg pithivier · glazed endive · quince
Sauce Rouennaise

VI

VALRHONA CHOCOLATE

Dark chocolate crémeux · caramelised pear
Hazelnut praline · brown butter ice cream

Amsterdam