

VIERGANGEN KERSTMENU

VOORGERECHTEN

Hertencarpaccio

met pijnboompitjes, veenbessencoulis en komkommer brunoise

Eendenborstfilet

met sinaasappelconfijt, gedroogde tomaatjes en walnoot

Gravad Lachs

met mosterd dille, gefrituurde kappertjes, cherrytomaat en zoetzure komkommer

Gefrituurde camambert

met veenbessencoulis en zongedroogde tomaat

SOEPEN

Romige mosterdsoep

met fijn gesneden droge worst en bosui

Heldere tomatenbouillon

met rundvlees, tomaat en prei

Bospaddenstoelensoep

met groene kruiden

HOOFDGERECHTEN (vlees)

Gebakken biefstuk

met een stroganoffsaus

Mixed Grill

van biefstuk, varkenshaas, kipfilet en bacon met huisgemaakte kruidenboter

Gebakken kipfilet gevuld met mascarpone

omwikkeld met pancetta

HOOFDGERECHTEN (vis)

Gebakken zalmfilet met een Kerstkruidendakje

van groene pesto en panko

Tonijnfilet

met gebakken groene asperges en teriyakisaus

HOOFDGERECHTEN (vega)

Quiche van geitenkaas

met honing en walnoten op een bedje van roerbakgroente

Tortellini

met paddenstoelroomsaus, courgette en zongedroogde tomaat

NAGERECHTEN

Tiramisu

met een bol walnootijs en een crumble van kletskop en butterscotchsous

Dame Blanche

drie bollen vanilleroomijs met warme chocoladesaus en geschaafde amandelen

Panna Cotta

met een coulis van rood fruit en een bol citroensorbetijs

€ 47,50 per persoon | Kinderen 3 - 11 jaar € 23,75

