

4-GANGEN KERSTMENU 2023

VOORGERECHTEN

Steak tartaar

met truffelmayonaise

Gerookte eendenborstfilet

met sinaasappelconfijt, gedroogde tomaatjes en walnoot

Zalmparcaccio

met geitenkaas

SOEPEN

Romige mosterdsoep

met uitgebakken spek en bosui

Heldere tomatenbouillon

met rundvlees, tomaat en prei

Bospaddenstoelen-cremesoep

met groene kruiden

HOOFDGERECHTEN (vlees)

Gebakken biefstuk

met roompate en Madeirasaus

Mixed Grill

van biefstuk, varkenshaas, spiesje van kip en bacon met huisgemaakte kruidenboter

Varkenshaas

gevuld met roomkaas en cranberryconfijt

HOOFDGERECHTEN (vis)

Gebakken zalmfilet

met een 'Kerst-kruidendakje' van groene pesto en panko

Winterkabeljauw

met een tomaat-basilicumsaus

HOOFDGERECHTEN (vega)

Quiche van geitenkaas

met honing, walnoten en gegrilde courgette

Vega-kipreepjes

op een bedje van diverse roerbakgroenten

NAGERECHTEN

Proeverij van de chef

Dame Blanche

met vanille-roomijs met warme chocoladesaus en geschaafde amandelen

€ 49,50 per persoon | Kinderen 3 - 11 jaar € 23,75

