

Kerstmenu 2018

Amuse

verrassende amuse bij binnenkomst

Voorgerechten

Bonbon van gerookte zalm en garnalen

met sabayon van rode biet en geblancheerde zeekraal

Vitello Tonnato

rosé gebraden kalfsvlees met tonijnmayonaise, kappertjes en frisee sla

Rundercarpaccio

met Parmezaanse kaas, rucola, pijnboompitjes en een dressing van zongedroogde tomaten

Ravioli met spinazie en ricotta

met truffelroom, pijnboompitten en rucola

Soepen

Romige Bospaddenstoelensoep

met fijngesneden bieslook

Heldere Ossenstaartbouillon

met ossenstaart, Madeira en kervel

Hoofdgerechten

Hertenbiefstuk

met "hete bliksem", rode kool en een rode wijnsaus

Varkenshaas medaillons

met een saus van Dijon mosterd en een krokantje van spek

Kalfssucade

zacht gegaarde kalfssucade met knolselderij, appel en kalfsjus

Zalmforelfilet

gepocheerd in witte wijn beur blanc saus

Gamba's

gemarineerd in knoflook en tuinkruiden met knoflooksaus

Fritata

lasagne van zoete aardappel, feta, rode ui en doperwten

Nagerecht

Grand Dessert

Prijs € 46,95 per persoon

Kinderkerstmenu



VOORGERECHT

Ham met meloen

Kipcocktail

SOEP

Tomatensoep

HOOFDGERECHTEN

Kipnuggets met frites

Hamburger met frites

Frikandel met frites

Zalmfilet met frites

NAGERECHT

Kinderijsje met verrassing

Het kinderkerstmenu kost € 19,95 per persoon en is voor kinderen tot 12 jaar.