KERST MENU

Voorgerechten

Carpaccio
Dun gesneden rundvlees met truffelmayonaise, parmezaanse kaas, rucola & pijnboompitten.

Eendenborst
Eendenborst met knolselderij, sinasappel & bes.

Scampi
Gamba salade met asiantwist in rijstpapier.

Tartelet
Huisgemaakte tartelet van bladerdeeg gevuld met brie, champignons,honing & vijg.

Tussengerecht

Bospaddenstoelenboulion

Hoofdgerechten

Biefstuk
Kogelbiefstuk met pepersaus, gekarameliseerde sjarlot & champignons.

Hertenbiefstuk
Hertenbiefstuk met rode wijn saus, stoofpeer, aardappelmousseline & zuurkool.

Zalm
Zalmfilet met aardappelmouseline, bimi & soja beurre blanc.

Truffelrisotto
Risotto met truffel , parmezaanse kaas & champignons.

Nagerechten

Apple crumble
Appelcompote met koekcrumble, kaneelbotercreme & vanille ijs.

Soes
Huisgemaakte soes met vanille ijs , slagroom & warme chocolade saus.

EXTRA

Extra feestelijke opties

Oesters 11
3 oesters met rode wijn azijn en fijngesneden sjalot.

Kerst Aperitivo 4,75 p.p
Even rustig beginnen samen met brood met boter, ossenworst & prosciutto crudo.

Kaasplankje als extra gang 11 p.p
4 heerlijke bijzondere kazen van veendaler kaas met bijpassend garnituur

Drankenarrangement

Alcoholvrij 20,50
Beginnen met een glas cava 0,0 & laat je daarna verrassen met leuke alcoholvrije bijpassende dranken.

Alcohol 24,50
Beginnen met een glas cava, glas chardonnay, glas rioja, glas dessertwijn wit of rood.

Dit menu serveren wij op 25 & 26 december.
Het 4 gangen menu op zich zelf kost 58,- p.p