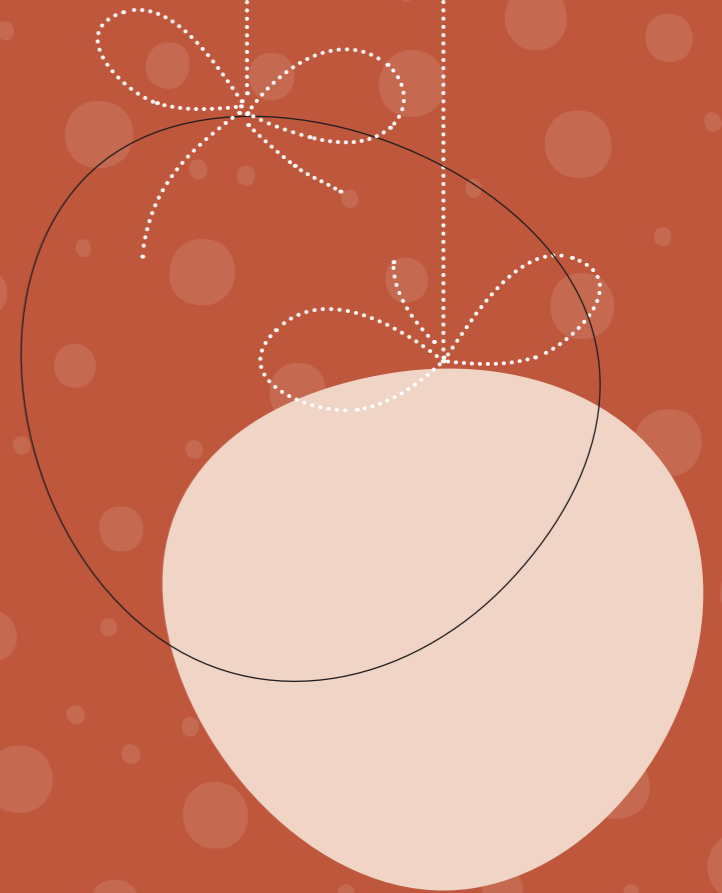




KERST MENU



KERST MENU

3 gangen € 50,00

4 gangen € 52,50

VOORGERECHTEN

Zalmtartaar van gerookte zalm

met knapperige crostini en romige mosterdmayonaise

Pittige gamba's uit de oven

met roomsaus en brood

Carpaccio van rund

flinterdun gesneden met Parmezaanse kaas en truffelmayonaise

Boulettes van runderraggout

geserveerd met brood

Chèvre geitenkaas in bladerdeeg

met honing, walnoten en zongedroogde tomaat

Salade van quinoa (V)

met falafel, zongedroogde tomaat en gepaneerde uienringen

TUSSENGERECHTEN

Romige tomatensoep

met bieslook en croutons

Uiensoep

met gegratineerde croutons

HOOFDGERECHTEN

Ossenhaas

malse ossenhaas van 200 gram met romige pepersaus

Zacht gegaard buikspek

met Oosterse saus

Gebakken eendenborst

gebakken in eigen vet, afgemaakt met een zachte portsaus

Noorse zalmfilet

met een klassieke Hollandaise saus

Op de huid gebakken dorade

met wittewijnsaus

Quiche van champignon en parmezaan

met een rijke truffelsaus

Kruidige curry pastei (V)

van linzen en bundelzwam, afgewerkt met een zoete aardappelcrème

DESSERTS

Dame blanche

romig vanille-ijs, overgoten met chocoladesaus en slagroom

Gekarameliseerde vanille crème brûlée

met een bolletje kaneelijs

Chocoladetaart (V)

met een crumble van chocolade en een verfrissende frambozensorbet

Cheesecake (V)

met een topping van mango en passievrucht, geserveerd met frambozensorbet

Kaasplankje van Nederlandse kazen

met vijgencompote en kletzenbrood