

*Kerstmenu 2017*

*Soep*

*Dubbel getrokken runderbouillon met tuinkruiden en een hoedje van bladerdeeg*

*Courgette roomsoep met paprika en parels van courgette*

*Geserveerd met brood en boter*

*Voorgerecht*

*Wildpaté van eend, ree, parelhoen, fazant en wildzwijn met cranberry's compote en een frisse salade*

*Gerookte zalmrolletjes gevuld met gemarineerde komkommer, huisgemaakte eiersalade, citroendressing en rucola*

*Lauwwarme Couscous salade met mozzarella, gebakken champignons en pistache noten*

*Geserveerd met brood en boter*

*Hoofdgerecht*

*Combinatie van biefstuk en gekonfijte eenden boutje met eigen jus, zuurkool en een gepofte appel*

*Wildstoof van hert, konijn, haas en wildzwijn geserveerd een taartje van polenta*

*Varkenshaasje met gesmoorde uien en champignons*

*Trio van zalm, kabeljauw, gamba's met kerriesaus*

*In roomboter gebakken doradefilet met tomaat, knoflook en tijm*

*Ratatouille van groenten*

*Gebakken broodrol gevuld met bospaddenstoelen en kaas met roomsaus*

*Geserveerd met aardappeln garnituur, groenten en salade*

*Dessert*

*Bavarois van advocaat met room*

*Huisgemaakte wafel met vanille-ijs en warme kersen*

*Parfait met speculaas*

*2 gangen € 24,50*

*3 gangen € 28,50*

*4 gangen € 36,50*