



Kerstdiner 2018

Voorgerecht:

Rosé gegaarde muis van kalf met een crème van truffel, crumble van spekjes en groene asperge tips

of

Duo van wild, bestaande uit romige wildpaté en gekonfijte ui, een puntje roggebrood, tartaar van hert met ei van kwartel en dijonnaise

of

Carpaccio van sockeye zalm en rivierkreeftjes met een salade van geschaafde venkel en granny smith en een zoete mosterd dille dressing

Soep:

Romige pompoensoep met een oosters tintje

of

Cappuccino van bospaddenstoelen

Spoem:

Spoem van lychee

Hoofdgerecht:

Trio rund van; filet mignon, picanha en een stoofvlees bitterbal

En onze wel bekende rozemarijn gerookte knoflooksaus

of

Snoekbaarsfilet met een spiesje van 2 grote gamba's en een beurre blanc truffelsaus

of

Duo van fazantfilet en een loempia van gepluisde eend met een romige saus van rode port en girolle

Al onze gerechten worden geserveerd met:

aardappel puree met gepofte knoflook

frietjes en mayonaise

passende seizoen groenten

Nagerecht:

Kerstspecial!!