

Kerstmenu 2017

Voorgerechten

Wildpaté op een bedje van kruidensalade en een compote van hoogstamfruit
Vegetarische carpaccio van rode bieten met pompoen, gepocheerd ei en geitenkaas
Bombe van gerookte zalm gevuld met forelsalade, roze garnalen en cocktailsaus
Rundercarpaccio met truffelmayonaise, gefrituurde kappertjes en Parmezaanse kaas

Tussengerecht

Heldere wildbouillon met bospaddenstoelen en kervel
Pompoensoep met crème fraîche en broodcroutons
Ossenstaartsoep met Madeira
Aziatische zeetongfilet gevuld met tartaar van scampi's op
linguine en een paprika-rozemarijn saus

Hoofdgerechten

Konijn op Limburgse wijze met spruitjes, rode kool en aardappelkroketjes
Gebakken hertenbiefstuk met groenten, bitterbal van spruiten
en een vossenbessen-rode wijnsaus
Zeebaars gebakken met een visrisotto, kruidenolie, gefrituurde venkel
en gegrilde courgette
Tournedos gegrild met een Madeirasaus, groenten, bitterbal van rucola

Nagerechten

Kerstcoupe Nachtegaal
Chocoladedessert van de chef
Koffie met likeur
Coupe Amarenen

€ 47,50 per persoon

