

Kerstmenu 2018

Voorgerechten:

Salade met wildzwijnham, bospaddenstoelen, zoet-zure pompoen, crumble van noten en een vijgen chutney.

Gegrilde groene asperges met rucola, zoet-zure pompoen, tempura van chii-take, brood croutons en een Ras el hanout mayonaise.

Salade garnalen met cocktailsaus, brood croutons, gekookt ei, radijs, zongedroogde tomaat, citroen en kervel.

Pastrami van kalflende met rucola, Parmezaan kletskep, artisjokken tapenade en een Ras el hanout mayonaise.

*

Tussengerechten:

Bospaddestoelen cappuccino met truffelroom.

Wildbouillon met ravioli van pompoen en tahoen cress.

Pastinaaksoep met gehaktballetjes en waterkers.

Gebakken rode mul met een rozemarijn-scampi spies op zwarte tagliatella en een kreeftenjus.

*

Hoofdgerechten:

Konijn op Limburgse wijze met seizoensgroenten en aardappelkroketten.

Hertenbiefstuk met seizoensgroenten, aardappelgratin en een chocolade wildsaus.

Gebakken tournedos van de ossenhaas met seizoensgroenten, aardappelgratin en een bordelaisesaus.

Gebakken zeeduivel omwikkeld met Ardennerham op risotto met groene asperges, romanesco, bospeen en een eekhoortjesbroodsous.

*

Nagerechten:

Kerstcoupe Nachtegaal.

Kerstdessert van de chef.

Koffie met likeur.

€ 49,00 per persoon, uitsluitend op reservering

1^{ste} Kerstdag om 13.00 uur of om 18.00 uur