

Kerstmenu 1^e kerstdag

3 gangen keuzemenu €42,50

Voorgerechten

Vistrio, *zalmtartaar, gebakken gamba's & botervis carpaccio.*

Vleestrio, *crostini met tartaar, rauwe ham met balsamico & teriyaki spies.*

Hertencarpaccio, *truffelpesto, pijnboompitten & Parmezaanse kaas.*

Warme camembert, *met knoflook, lijn, honing & walnoten.*

Stoofpeercarpaccio, *huisgemaakte stoofperen, croutons, sinaasappel & balsamicodressing.*

Venkelsoep, *met zalmsnippers.*

Tomatensoep, *met mascarpone.*

Hoofdgerechten

Hertenbiefstuk, *met wildsaus, stoofpeer & puree.*

Stoofvlees, *met rode kool & puree.*

Zalm, *met mosterdkorst.*

Gebakken Gamba's, *met pestoroomsaus.*

Risotto, *vegan risotto met paddenstoelen & truffelolie.*

Desserts

Grand Dessert, *heerlijke verrassing van de chef.*

Kaasplankje

Koffie Compleet, *koffie, cappuccino of thee met lekkernijen en likeur naar keuze.*

Kerstmenu 1^e kerstdag

5 gangen keuzemenu €59,50

Voorgerechten

Vistrio, *zalmtartaar, gebakken gamba's & botervis carpaccio.*

Vleestrio, *crostini met tartaar, rauwe ham met balsamico & teriyaki spies.*

Hertencarpaccio, *truffelpesto, pijnboompitten & Parmezaanse kaas.*

Warme camembert, *met knoflook, tijm, honing & walnoten.*

Stoofpeercarpaccio, *huisgemaakte stoofperen, croutons, sinaasappel & balsamicodressing.*

Soepen

Venkelsoep, *met zalmsnippers.*

Tomatensoep, *met mascarpone.*

Tussengerechten

Zeebaars, *met zeekraal & citroen.*

Krokant Buikspek, *in honing mosterdmarinade.*

Quiche, *klein huisgemaakt groente taartje.*

Hoofdgerechten

Hertenbiefstuk, *met wildsaus, stoofpeer & puree.*

Stoofvlees, *met rode kool & puree.*

Zalm, *met mosterdkorst.*

Gebakken Gamba's, *met pestoroomsaus.*

Risotto, *vegan risotto met paddenstoelen & truffelolie.*

Desserts

Grand Dessert, *heerlijke verrassing van de chef.*

Kaasplankje

Koffie Compleet, *koffie, cappuccino of thee met lekkernijen en likeur naar keuze.*