

Kerstmenu 25 december 2018

*(Wijzigingen voorbehouden; tijden en overige informatie staan onderaan)
reserveren noodzakelijk (v) = vegetarisch gerecht*

Amuse

Vlees, vis of vegetarische amuse

Voorgerecht

Gebakken champignons met toast (v)

of

Lassagne met 2 soorten zalm, bieslook en fijne kruidenkaas

of

Wildragout in korstdeegbakje

of

Gerookte hoenderfilet met cocktailsaus, knoflook mayonaise, rucola en ijsbergsla

Soep

Gebonden witlofsoep (v)

of

Romige parelhoensoep met bospaddestoelen en lenteuitjes

of

Kreeftenbisque met bieslook en schuim van Grand Marnier

Tussengerecht

Tarte tatin met cherry tomaat, feta en walnoten olie

of

Speenvarken rack en gelakt buikspek met antiboise en haricots verts

of

Gerookte zalm in flensje op gegrilde wortel en tomaat

of

Zacht gegaarde hertensukade met groene asperges en rode wijn saus

Spoem (optioneel: + € 5,00)

Sprankelende champagnesorbet van citroen sorbet ijs (v)

Hoofdgerecht

Gebakken camembert, preiselbeeren compôte en frisse salade (v)

of

Tournedos à la Rossini met huisgemaakte kalfslever crème, truffel, bospaddestoelen en Madeira saus

of

St Hubertus trio; ree, hert en zwijn met de traditionele Grand Veneur saus

of

Kabeljauwfilet, amandelen, crème fraîche, gegratineerd met Parmezaan, op gestoofde groenten met witte wijnsaus

Dessert

Grand dessert Noël: een selectie van kleine desserts

of

Plateau met A.O.C. kazen met kersenstroop

Kerstlunch (vaste aanvangstijd: 13.00 uur; einde +/- 16.00 uur)

Amuse, voorgerecht, soep, hoofdgerecht en dessert: € 34,50

Kindermenu's: € 24,50

Kerstdiner (vaste aanvangstijd 19.00 uur)

Amuse, voorgerecht, soep, tussengerecht, hoofdgerecht en dessert: € 54,50

Geen kindermenu's bij het Kerstdiner