



Kerst 2018
4 gangen keuze menu
49,50

Tapas amuses

Croustini met gerookte zalm / zoetzuurtje van rode ui en peulvrucht / mierikswortelcrème
Duo van gebraden en gerookte eendenborst met sinaasappel
Bitterbal van risotto / chorizo en bospaddenstoel
Cocktail van Noorse garnaltjes
Pastei van kippenragout

Voorgerechten

Visparade

Gamba bacon gebakken in kruidenboter / kroketje van Hollandse garnalen / gerookte paling
Bonbon van Huis gerookte zalm & gerookte makreel / shasimi van tonijn gekruid met Cajun

Carpaccio

Carpaccio van gebraden kogelbiefstuk met truffelmayonaise / pijnboompitten / kappertjes /
Gebakken koekje van oude kaas / spekjes van pancetta / zongedroogde tomaatjes

Wildplank

Carpaccio van hert met sinaasappelchutney en krul van eendenlever / wildkroketje
Bonbon van wildzwijn & coppa van het wildzwijn met compote van veenbes
Pasteitje met wildstoofpot / klein soepje van bospaddenstoelen

Hoofdgerechten

Zeetong (meerprijs € 7,5)

Zeetong van 500/600 gram gebakken in roomboter

Victoriabaarsfilet & tempura gebakken gamba's

Victoriabaarsfilet met ham van wildzwijn gebakken in kruidenboter / tempura gebakken gamba's
Zoete aardappelcrème / groene asperges

Tournedos

Tournedos met gebakken bospaddenstoelen / port saus / rösti / puree van winterpeen / stoofpeertje

kalfsukade

Gestooft kalfsukade met jus van truffel & cantharellen / spruitenstampotje / stoofpeertje

Wild trio

Medaillon van hert met truffel jus & cantharellen / Medaillon van wildzwijn met bospaddenstoelen saus
Medaillon van haas met portsaus / buideltje van appel & rozijn / crème van pastinaak / stoofpeertje

**Onze hoofdgerechten worden geserveerd met verschillende
warme groenten / garnituur & gebakken aardappelen met spekjes en prei**

Nagerechten

Grand Dessert

of

Kaas plateau

4 verschillende Europese kazen met cranberrycompote en warme kletsenbrood