KERSTMENU GASTRONOOM

VOORGERECHTEN

Landbrood
GESERVEERD MET DIP VAN KRUIDENBOTER EN OLIJVENTAPENADE

Rauwe ham
MET GEGRILDE GROENE ASPERGE, RICOTTACRÈME, HEERLIJK GEROOKTE AMANDEL, PEER EN BALSAMICOSTROOP

Carpaccio van runderhaas
MET GRANA PADANO, KAPPERTJES, VERSE RUCOLA, GEROOSTERDE PIJNBOOMPITTEN EN EEN DRESSING VAN TRUFFELMAYONAISE

Vegan Tartaar
MET ZOETE TOMATEN, GEMARINEERDE CHAMPIGNONS, KAPPERTJES EN OLIJVEN

Carpaccio gerookte zalm
MET KOMKOMMER, VERSE RUCOLA, GEROOSTERDE PIJNBOOMPITTEN EN EEN TOPPING VAN LIMOENMAYONAISE

Gerookte eendenborst
GESERVEERD MET GRANAATAPPEL, FRISSE GRANNY SMITH EN CRANBERRY VINAIGRETTE

TUSSENGERECHTEN

Franse uiensoep
GESERVEERD MET BRUSCHETTA VAN KAAS

Ossenstaartsoep
GESERVEERD MET ROOM

KERSTMENU GASTRONOOM

HOOFDGERECHTEN

Heekfilet
GESERVEERD MET TOMATENTAPENADE EN BEURRE BLANC

Kabeljauw
MET ZOETE AARDAPPELCRÈME, HEERLIJKE SEIZOENSGROENTEN
EN EEN SAUS VAN ZWARTE OLIJVEN

Confit de canard
GEKONFIJTE EENDENBOUT MET EEN STAMPPOT VAN KASTANJE EN EEN SAUS VAN GEPOFTE KNOFLOOK

Schnitzel A1
GESERVEERD MET UI, SPEK, CHAMPIGNONS EN EEN
SAUS NAAR KEUZE: CHAMPIGNON-, PEPER-, STROGANOFFSAUS OF KNOFLOOKJUS

Flespompoen
GEVULD MET VERSE SPINAZIE, KAAS EN PECANNOTEN
GESERVEERD MET KROKANTE PASTINAAKCHIPS

Vega weedburger
MET KROPSLA, TOMAAT, AUGURK, UI, CHEDDAR EN WEEDSAUS

Hertenstoofpotje
MET KRUIDKOEK, AARDAPPELMOUSSELINE EN RODE PORT

Saltimbocca van varkenshaas
GESERVEERD MET SERRANOHAM, ZACHTE PASTINAAKCRÈME EN SALIE JUS

NAGERECHTEN

Kerst sorbet
MET CHOCOLADE-IJS, ROODFRUIT, SLAGROOM EN EEN KLETSKOP

Kaas van Fred
HEERLIJKE VERSCHILLENDE KAZEN, HELEMAAL OP DEZE TIJD VAN HET JAAR SAMENGESTELD DOOR FRED. GESERVEERD MET VIJGENCHUTNEY EN BROOD

Tarte Tatin van stoofpeer
GESERVEERD MET VANILLE-IJS EN KARAMELSAUS

Grand dessert
EEN SELECTIE VAN VERSCHILLENDE ZOETIGHEDEN