



Kerstmenu 2017 Restaurant Oosth

Voorgerechten

Wildbouillon	€ 6,50
Wildbouillon getrokken van verschillende soorten wild met een garnituur van gerookte hertenham	
Tomatensoep	€ 5,50
Vegetarische tomatensoep met cherry tomaatjes	
Terrine van kalfswang	€ 12,00
Langzaam gegaarde kalfswang met gekarameliseerde appeltjes, daarbij een crème van piccalilly en een dressing van appelstroop	
Rundercarpaccio	€ 11,00
Dungesneden runderlende met Parmezaan snippers, pijnboompitjes, zongedroogde tomaat, balsamicostroop en truffelmayonaise	
Rilette van makreel	€ 9,00
Een smeuge pastei van makreel met een bitterbal van rivierkreeft en een coulis van zeekraal	
Gebakken gamba's	€ 9,50
Gemarineerde gamba's overgoten met een saus van gepofte knoflook	
Bavarois van rode biet	€ 9,50
Een luchtige bavarois van rode biet met gemarineerde vijgen en romige geitenkaas	
Brood uit de oven	2p. € 4,50
Meergranen oerbrood met huisgemaakte kruidenboter, knoflooksaus en een tapenade van tomaat	
4p. € 8,00	

Hoofdgerechten

Gevulde varkenshaas	€ 21,50
Varkenshaas gevuld met cranberry's, appel en walnoten met een saus van bruine rum en appelstroop	
Spies ossenhaas	€ 22,90
Een spies van malse stukjes ossenhaas, gemarineerd met rode pesto en een saus van peper	

Black Angus biefstuk van de dikke lende (200 gram) € 24,50
Een malse biefstuk van het Black Angus rund met een tempura van ui en rode portsaus

Wild Peper € 19,50
Goed gevulde wildpeper van hert, wildzwijn en haas, geserveerd met aardappelpuree, rode kool en een stoofpeer

Stoofpot van gevogelte € 19,50
Een sudderpotje van parelhoen, eend en fazant met paddenstoelen, geserveerd met een kastanje-aardappelpuree

Zalmfilet € 21,50
Zalmfilet gemarineerd met groene kruidenolie en Noorse garnalensaus

Snoekbaars € 23,00
Gebakken snoekbaarsfilet met twee tijger gamba's en een saus van doperwten

Oosterse groentecurry € 14,50
Een licht pittige groentecurry met kruidige basmatirijst van limoengras en gember

De hoofdgerechten worden geserveerd met aardappelgarnituur, rauwkostsalade en warme groente

Nagerechten

Winterse trifle € 6,50
Een in laagjes opgebouwd luchtig dessert van stoofpeer, kaneel en stroopwafel met ijs van gezouten karamel

Smeuïge chocolade brownie € 7,50
Een heerlijke zachte pure chocolade brownie met een saus van zwarte bes en witte chocoladeroomijs

Crème brûlée € 6,50
Citroen crème brûlée met een bolletje vanille roomijs

Mascarpone kersentaartje € 7,50
Mascarpone kersentaartje met een bolletje witte chocolade-frambozenijs

Kaasplankje

11,50

Vier soorten kaas (oude Rotterdammer, Epoisses, Danish blue en een Calvados camembert) met brood, nootjes, druiven en een gelei van kweeperen

Kindermenu

Tomatensoep

Krokant gebakken vis

of

Gebakken varkenshaas (120 gram)

of

Kipnuggets

Kinderijsje

Hoofdgerechten worden geserveerd met warme groente, appelmoes en krokante friet

