



Kerstmenu 2017

Keuze uit:

12 voorgerechten

8 hoofdgerechten

2 desserts

v.a. € 39,50 p.p.

Kindermenu: € 14,50 p.p.

De kerst staat geheel in het thema van:

Winter Wonderland

Onze gedecoreerde raadsaal wordt ingezet voor dit verrassende winterse kerstthema

U kunt tussen 16.00 en 19.00 uur aan tafel gaan

U krijgt een heerlijke winterse amuse van de chef aangeboden

Voorgerechtenbuffet

Een ruim assortiment kleine voorgerechten, combineer zoveel u wilt

Houthakkersbrood met kruidenboter en sauzen

Carpaccio van de runderlende met Parmezaan snippers, pijnboompitjes,
balsamico en rucola pesto

Coburger ham en zoete meloen

Salade caprese met mozzarella, basilicum en cherrytomaat

Cocktail van gerookte kip met verse ananas en kerriesaus

Cocktail van rivierkreeftjes

Rauwkostsalade

Pasta tonijnsalade

Visplateau

Gerookte zalm, gepocheerde zalm en gerookte forel

Vleesplateau

Twents Nagelhout, wildzwijn coppa di parma en serranoham

Soepen

Heldere Wildbouillon getrokken van verschillende soorten wild

Tomatensoep (vegetarisch) met cherrytomaatjes

Hoofdgerechten (geserveerd aan tafel)

Keuze uit:

Gevulde varkenshaas

Varkenshaas gevuld met cranberry's, appel en walnoten met een saus van bruine
rum en appelstroop

Spies ossenhaas

Een spies van malse stukjes ossenhaas, gemarineerd met rode pesto en een saus van peper

Black Angus biefstuk van de dikke lende (200 gram)

Een malse tournedos van ossenhaas met een tempura van ui en rode portsaus

Wild Peper

Goed gevulde wildpeper van hert, wildzwijn en haas, geserveerd met aardappelpuree,
rode kool en een stoofpeer

Een sudderpotje van parelhoen, eend en fazant met paddenstoelen, geserveerd met
een kastanje-aardappelpuree

Zalmfilet

Zalmfilet gemarineerd met groene kruidenolie en Noorse garnalensaus

Snoekbaars

Gebakken snoekbaarsfilet met twee tijger gamba's en een saus van doperwten

Oosterse groentecurry

Een licht pittige groentecurry met kruidige basmatirijst van limoengras en gember

De hoofdgerechten worden geserveerd met aardappelnutten, rauwkostsalade en warme
groente

Nagerechten (geserveerd aan tafel)

Keuze uit:

Winterse trifle

Een in laagjes opgebouwd luchtig dessert van stoofpeer, kaneel
en stroopwafel met ijs van gezouten karamel

Mascarpone kersentaartje

Mascarpone kersentaartje met een bolletje witte chocolade-frambozenijs

Kaasplankje (+ € 3,50)

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