



## 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 biefstuk van het Black Angus rund 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 aardappeln garnituur, 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