



Kerstmenu 2018

Restaurant Oosth

Voorgerechten

Dungesneden buikspek en een bitterbal van stoofvlees en leffe bier € 10,50
Salade van roseval aardappel, zuurkool, appel en anijs daarbij dungesneden buikspek, een bitterbal van stoofvlees en Leffe bier en een mosterdmayonaise

Rundercarpaccio € 11,00
Dungesneden runderlende met Parmezaan snippers, pijnboompitjes, zongedroogde tomaat, balsamicostroop en truffelmayonaise

Gravad Lachs € 12,50
Rauw gemarineerde zalm met in zoetzuur ingelegde komkommer, een saus van mierikswortel en een wakame salade

Gepofte gele en rode biet met gemarineerde paddenstoelen € 8,40
Gepofte gele en rode biet met gemarineerde paddenstoelen, een crème van pompoen en een krokantje van knolselderij

Duo van konijn € 12,50
Een fijne rilette van konijn geserveerd met een chutney van zilveruitjes en een loempia van konijn met een saus van mierikswortel

Wildbouillon € 6,50
Wildbouillon getrokken van verschillende soorten wild met een schuim van cantharellen

Tomatensoep € 5,50
Vegetarische tomatensoep met cherrytomaatjes

Gebakken gamba's € 10,50
Gemarineerde gamba's overgoten met een saus van gepofte knoflook

Brood uit de oven
Meergranen oerbrood met huisgemaakte kruidenboter, knoflooksaus en een tapenade van tomaat

2p.	€ 4,50
4p.	€ 8,00

Hoofdgerechten

Black Angus biefstuk van de dikke lende Een malse biefstuk geserveerd met een groene pepersaus en een bier/uien marmelade	€ 23,50
Wild Peper Goed gevulde wildpeper van hert, wildzwijn en haas, geserveerd met aardappelpuree, rode kool en een stoofpeer	€ 21,50
Varkens rib-roast Varkensfilet aan het bot op tutti frutti van vruchten daarbij een tijm jus	€ 19,50
Maiskuikenfilet Gebakken maiskuikenfilet met gedroogde pancetta en een saus van gepofte tomaatjes, olijven en pijnboompitten	€ 19,50
Eendenborst Boerderij eendenborst met een dropjus en gekarameliseerde venkel	€ 22,50
Knoflookgamba's Gemarineerde knoflookgamba's met cherrytomaatjes geserveerd met een kruidige basmatirijst en een saus van gepofte knoflook	€ 18,50
Doradefilet Gegrilde doradefilet op een groente ratatouille met een limoenbotersaus	€ 19,50
Zoetzure Aubergine Pittige zoetzure aubergine met sugarsnaps en sesam, geserveerd met basmatirijst	€ 15,50

De hoofdgerechten worden geserveerd met aardappelgarnituur, rauwkostsalade en warme groente

Nagerechten

Chocolade trifle Opgebouwd uit brownies, witte chocolademousse, pure chocolademousse en maltesers	€ 7,80
Wentelteefjes van suikerbrood Wentelteefjes van suikerbrood met speculaasroomijs, gele room en vanille-peertjes	€ 7,50
Citroencheesecake Citroencheesecake met een saus van zwarte bes en ijs van bastogne	€ 7,50
Coupe Amarenenijs Coupe amarenen/kersenijs met gemarineerde rode vruchten en slagroom	€ 7,50
Kaasplankje Vier soorten kaas (De Rotterdamsche Oude, Le Petit Doruvel, Rochebaron en Brugge Blomme) met brood, nootjes, druiven en een gelei van kweeper	€ 11,50

Kindermenu € 14,50

Tomatensoep

Krokant gebakken vis

of

Gebakken varkenshaas (120 gram)

of

Kipnuggets

Kinderijsje