

Kerst menu 2018



Vis proeverij

*Gebakken coquille, gerookte zalm, scampi,
Hollandse garnalen en gerookte heilbot*

(Mar de Frades)

XXX

Kalfsbouillon

XXX

Fazant

Rouleau van fazantfilet, pistachepitten op koolraapstampot

(Riesling Haus Klosterberg)

XXX

Spoem van manderijntjes en ananas

XXX

Duo hertenbiefstuk en wild zwijn sukade

begeleid met een morillessaus

(Barolo Dolcetto d 'Alba)

XXX

Grand dessert

(Muscato d asti)

6 gangen diner € 69,50, 5 gangen diner € 65,50, 4 gangen diner € 59,50

Wijnarrangement 4 wijnen € 27,50, 3 wijnen € 21.50



Voor- en tussengerechten

Vis proeverij 17

Gebakken coquille, gerookte zalm, Scampi, Hollandse garnalen en gerookte heilbot

Carpaccio 15

Rundvlees met pesto gemarineerd, gedroogde zontomaatjes, pijnboompitten en oude kaas

Loempia 14

gevuld met bospaddenstoelen met truffelmajonaise

Fazant 14

Rouleau van fazantfilet, pistachepitten op koolraapstampot

Pompoensoep 9

gevuld met eigen garnituur

Kalfsbouillon 9

met prei, paprika en tuinkruiden

Hoofdgerechten

Gerookte zalmfilet 25

met noilly-pratsaus

Vegetarisch 23

Risotto met schorseneren en gegrilde pompoen

Kalkoenfilet 25

met sinaasappel-steranijsaus gemaakt van gevogeltefond

Tournedos (Rossini) 31 (35)

naar wens gegrild of gebakken met een rode port saliesaus

Duo hertenbiefstuk en wild zwijn sucade 31

begeleid met een morillessaus

Nagerechten

Gouden Leeuw dessert 13

Proeverij van onze patissier

Advocaat 9

Bitterkoekjes crumble, dark chocoladeijs, vanillemousse en advocaatschuur

Perenstrudel 9

geserveerd met stoofperensorbet

Kaasplank 14

met 5 kazen van onze kaasboer

