

Kerst menukaart 2021

- 24 dec Kerstavond vanaf 17.00
 - 25 dec Eerste kerstdag voor Lunch
Reserveren vanaf 12.00 tot 17.00 uur en Diner vanaf 18.00 uur.
 - 26 dec Tweede kerstdag voor Lunch
Reserveren vanaf 12.00 uur tot 17.00 uur en Diner vanaf 18.00 uur.
-

Menuprijs 3 gangen

- Voor-, Hoofd- en Nagerecht € 42,00
- Tussen-, Hoofd- en Nagerecht € 38,50

Menuprijs 4 gangen

€ 49,50

Kerstmenu:

Amuse

- Mousse van rode biet met een gel van gele stoofpeer

Voorgerechten

- **Herten carpaccio**
Carpaccio van hert met een kastanje-creme, gemarineerde biet, crumble van hazelnoot en Old Amsterdam
- **Coquilles St. Jacques**
In knoflook gebakken coquilles met een creme van bloemkoolen saffraan, wasabi-mayonaise en gepofte quinoa
- **Cannalloni van wortel** (Vega)
Cannalloni van wortel, gevuld met ricotta van gemarineerde bloemkool en romanescos, met appelvinaigrette en crunch van hazelnoot
- **Wildzwijn**
Medaillon van wildzwijn met risotto, raddicho, Parmazaan en portsaus

Tussengerecht

- **Pompoen-cocossoep** (Kan ook vega)
Pompoen creme soep met gebakken scampi
- **Bospaddenstoelenbouillon** (Kan ook vega)
Bouillon van diverse bospaddenstoelen met wildzwijnham

Hoofdgerecht

- **Herten biefstuk**
Biefstuk van hert met knoflookpuree, een stoofpeertje, rode kool en rode wijn chocolade-saus
- **Tournedos**
Tournedos met ravioli van bospaddestoelen, palmkool, rode ui en een jus van sjalot en truffel
- **Zeewolf**
Gebakken filet van zeewolf met een puree van pastinaak, een bloemkooltaartje en een saus van kerrie en citroengras.

Nagerecht

- **Grand-dessert van de chef**
Gemarineerde ananas met witte chocolade-parfait, een hazelnoot praline, chocolade macaroni en een siroop van Franchelico
 - **Kaasplankje**
Vier verschillende kazen, met vijgenbrood, Canisius appelstroop en Roggebrood. Geserveerd met een mini-glaasje rode port
-

Extra voor na het diner

- **Aangeklede koffie** € 10,50
Sluit uw kerstdiner heerlijk af met een kop koffie naar keuze met slagroom, 3 lekkernijen en een likeurtje naar eigen keuze.

Vegetarisch-Kerstmenu

Menuprijs 3 gangen

- Voor-, Hoofd- en Nagerecht € 29,50
- Tussen-, Hoofd- en Nagerecht € 29,50

Menuprijs 4 gangen

€ 38,50

Amuse

- Mousse van rode biet met een gel van gele stoofpeer

Voorgerechten

- **Cannalloni van wortel**
Cannalloni van wortel, gevuld met ricotta van gemarineerde bloemkool en romanesco, met appelvinaigrette en crunch van hazelnoot

Tussengerecht

- **Pompoen-cocosoep**
Pompoen creme soep

Of

- **Bospaddenstoelenbouillon**
Bouillon van diverse bospaddenstoelen

Hoofdgerecht

- **Bloemkooltaartje**
Taartje van bloemkool met pastinaakcreme. Bospaddestoelen, Palmkool en een saus van kerrie en citroengras

Nagerecht

- **Grand-dessert van de chef**
Gemarineerde ananas met witte chocolade-parfait, een hazelnoot praline, chocolade macaroni en een siroop van Franchelico

Of

- **Kaasplankje**
Vier verschillende kazen, met vijgenbrood, Canisius appelstroop en Roggebrood. Geserveerd met een mini-glasje rode port

Extra voor na het diner

- **Aangeklede koffie**
Sluit uw kerstdiner heerlijk af met een kop koffie naar keuze met slagroom, 3 lekkernijen en een likeurtje naar eigen keuze.

€ 10,50

