

# **KERSTMENU 2018**

AMUSES VAN HET HUIS

## **VOORGERECHTEN KEUZE**

GEROOKTE RUNDER RIB-EYE DUN GESNEDEN MET SALADE, BOSPADDENSTOELEN,  
COMPOTE VAN PEER, KATENSPEK, ACETO, KROKANT BROOD

ZALM, HEILBOT MET HUISGEMAAKTE PESTO, RADIJS,  
RUCOLA, KAPPERTJE, RODE UI EN EEN KRUIDENROOM

## **SOEP**

CREMESOEP VAN KNOLSELDERIJ MET BOSPADDENSTOELEN,  
GROENE KRUIDEN, CREME FRAICHE EN AMANDELEN

## **WARM TUSSENGERECHT**

GEBAKKEN KABELJAUW MET RISOTTO, TOMAAT, BOSPEEN  
ZEEBANAAN, HOLLANDSE SAUS ( TOESLAG 9,50 )

## **HOOFDGERECHTEN KEUZE**

COMBINATIE VAN KALFSHAAS EN RUND  
EEN GROENTEUICHE, DAUPHINE AARDAPPEL, KNOLSELDERIJ EN EEN SAUS  
VAN RODE WIJN EN KRUIDERIJEN

DUO VAN GRIET EN TONGFILET GEGRILD MET GROENE ASPERGE,  
GROENTEN PARELS, DAUPHINE AARDAPPEL, ROSEVAL CHIPS EN EEN  
SAUS VAN WITTE WIJN EN TRUFFEL

## **NAGERECHTEN KEUZE**

KERSTDESSERT  
VERRASSING VAN DE CHEF-KOK

KAASBORDJE  
VERSCHILLENDE KAZEN MET CHUTNEY EN BROOD ( TOESLAG 4,50 )

**€ 49,50 p.p.**