

# *Kerstmenu 25 december 2019*

*(Wijzigingen voorbehouden; tijden en overige informatie staan onderaan )  
reserveren noodzakelijk ( v ) = vegetarisch gerecht*

## *Amuse*

*Vlees, vis of vegetarische amuse*

## *Voorgerecht*

*Carpaccio van rode en gele biet met zachte geitenkaas, rucola en gecarameliseerde walnoten (v)*

*of*

*Roosje van tonijn met zeekraal en wasabi mayonaise*

*of*

*Vitello tonato; zacht gegaarde kalfsvlees met tonijn mayonaise en kappertjes*

*of*

*Tartaar van ree met truffel mayonaise, rucola en gebakken oesterzwam*

## *Soep*

*Pompoensoep met croutons (v)*

*of*

*Bouillabaise met rouille*

*of*

*Runder bouillon met wilde paddestoelen en een vleugje Cognac*

*of*

*Rijk gevulde wildsoep*

## *Tussengerecht*

*Spinazie salade met gegrilde groene asperges, gepocheerd ei en olijven (v)*

*of*

*Langoustine in knoflookboter gebakken*

*of*

*Zacht gegaarde kalfswang met krokante ui*

*of*

*Eendeborst filet met wonton en gegrilde groenten*

## *Spoom (optioneel: + € 5,00)*

*Sprankelende champagnesorbet van citroen sorbet ijs (v)*

## *Hoofdgerecht*

*Potobello met zachte geitenkaas, noten mélange en gegrilde courgette*

*of*

*Zalmfilet in bladerdeeg met gewokte groenten en anti-boise*

*of*

*Gegrilde kalfs entrecôte met gepofte tomaten, wilde paddestoelen en gegrilde groene asperges*

*of*

*Reebiefstuk op zuurkool met calvados saus*

## *Dessert*

*Grand dessert Noël: een selectie van kleine desserts*

*of*

*Plateau met A.O.C. kazen met kersenstroop*

***Kerstlunch (vaste aanvangstijd: 13.00 uur; einde +/- 16.00 uur)***

***Amuse, voorgerecht, soep, hoofdgerecht en dessert: € 34,50***

***Kindermenu's: € 24,50***

***Kerstdiner (vaste aanvangstijd 19.00 uur)***

***Amuse, voorgerecht, soep, tussengerecht, hoofdgerecht en dessert: € 54,50***

***Geen kindermenu's bij het Kerstdiner***