

# Kerstmenu

## Voorgerechten

### **Carpaccio**

Mals rundvlees - truffelmayonaise - rucola - oude kaas - pijnboompitten - zongedroogde tomaat

### **Tartaar van rundvlees**

Mals rundvlees - gesnipperde rode ui - peper - limoen - kokosmelk - kokosflakes - koriander

### **Steak and fries**

Rolletjes van kalfsribeye met frietjes van zoete aardappels en dragonmayonaise. Geserveerd met een frisse salade.

### **Rode bieten carpaccio**



Rode biet - rucola - geitenkaas - walnoten - honing - zongedroogde tomaat

### **Pompoensoep**



Geserveerd met twee sneetjes, knapperig stokbrood en huisgemaakte kruidenboter

## Hoofdgerechten

### **Kogelbiefstuk**

Aberdeen Angus kogelbiefstuk van de grill met huisgemaakte pepersaus. Geserveerd op een bedje van verse, warme groenten en een aardappelgratin.

### **Wildzwijnstoof**

Stoofpot van wild zwijn, beukenzwammen, oesterzwammen en afgemaakt met een vleugje azijn. Geserveerd met zoete-aardappelfriet.

### **Hutspot met hertenstoof**

Hutspot van zoete aardappel, paarse peen en rode ui met een klassieke stoof van hertenvlees.



### **Gekonfijte eendenbout**

Gekonfijte eendenbout met crème van doperwten en aardappel, geroosterde romanesco en jus van five spice en pruim. Geserveerd met warme groentes en een aardappelgratin.

### **Gepocheerde zalmzijde met zeegroenten**

Zalmzijde uit de oven met gesmoorde groente, tobikokaviaar en tijm. Geserveerd met een aardappelgratin.

### **Tournedos Rossini vega**



Tournedos Rossini maar dan vegetarisch. Gevulde portobello's op een bedje van briochebun. Geserveerd met warme groentes, rijke vega jus en een aardappelgratin.



### **Lekker voor erbij....**

Rustieke friet - zoete aardappelfriet - warme seizoensgroentes - champignonroomsaus - pepersaus - kruidenboter

## *Desserts*

### **Crème Brûlée**

Huisgemaakte crème brûlée met een laagje gekarameliseerde suiker. Geserveerd met vanille-ijs.

### **Dame Blanche**

Drie bolletjes vanilleroomijs. Afgewerkt met slagroom, chocoladesaus, chocolade schotsen en nootjes.

### **Moelleux au chocolat**

Chocolademoelleux op een bedje van gebakken appel. Geserveerd met vanille-ijs, kletskop en slagroom.

### **Kaasplateautje**

Abdij orval, Lemoine, Roche Baron en Tomme Blanche. Geserveerd met druiven, meloen, toast en dip.

### **Klein ijsje**

Twee bolletjes vanilleroomijs geserveerd met slagroom en aardbeiensaus.

