

Kerstdiner Volwassenen 2018



Gerookte zijlende met een tartaartje van kalf geserveerd met tomaat en reepjes appel, rucola en een rode peper mayonaise

of

Duet van zalm uit eigen rokerij met limoen mayonaise en een ceviche van witvis met een frisse venkelsalade geserveerd met een wortel-pepermayonaise

Gevogelte bouillon met groene asperge, reepjes kip, kervel en bieslook afgemaakt met een drupje sherry

of

Blanke vissoep met reepjes zalm, reepjes ei, dille en crème fraîche afgemaakt met pernod

Hert geserveerd met bospaddenstoelen risotto, shiitakes, rode portsaus en truffelchips

of

Op de huid gebakken kabeljauw geserveerd op een bedje van bataatpuree en bieslook geserveerd met een tomaten tapenade en kruidenolie

Spoorn

Weiderunderhaas geserveerd met een truffeljus, een aardappeltaartje en een groentegarnituur

of

Tongfilet uit de oven gevuld met zalm en bosui geserveerd met hollandaisesaus, een aardappelwafel en een groentegarnituur

Bij de hoofdgerechten worden stoofpeertjes en bijpassend garnituur geserveerd.

Dessert Noëlle

Prijs p.p.: € 54,95

*Het Kerstdiner vindt plaats op 1^e en 2^e Kerstdag.
Arrivé vanaf 17.30 uur, aanvang diner 18.00 uur.*