



## Kerstdiner Volwassenen 2021

### *Trio van carpaccio*

*Licht gepekeld carpaccio van rund geserveerd met Heerlijkheid dressing  
Carpaccio van zachte rosé kalfsmuis geserveerd met truffeldressing  
Sappige carpaccio van hert met eendenleverkrullen*

*of*

*Dungesneden zalmfilet gevuld met coquille en zeewier geserveerd met dopjes wasabi  
mayonaise, zeezout vlokken en een rolletje van zoetzure komkommer*

\*\*\*

*Zacht romige bospaddenstoelensoep met reepjes parelhoen en een drupje Madeira  
gecombineerd met een  
gevogelte ragout met oesterzwammen en bosui geserveerd in een mini pastei bakje  
uit de oven*

*of*

*Heldere Japanse vissoep van diverse soorten vis geserveerd met noedels, shiitake,  
preischeuten en een drupje rijstwijn  
gecombineerd met een  
romige ragout van diverse vissoorten, bosui en blokjes rode paprika geserveerd in  
een mini pastei bakje uit de oven*

\*\*\*

*Spoem van frisse mango*

\*\*\*

*Weiderund ossenhaas geserveerd met een truffeljus, gestoofde kalfswang in rode  
wijnsaus, een groentetaartje en aardappelmousseline*

*of*

*Witvis geserveerd met saffraan saus met Pernod, een groentetaartje en  
aardappelmousseline*

*Bij de hoofdgerechten worden stoofpeertjes en aardappel wedges geserveerd.*

\*\*\*

*Kerstdessert*

**Prijs p.p.: € 57,95**

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