Kerst en nieuwjaarsmenu 2017



- Koude hapjes -

Vis

€ 3.5 € 2.5 € 4
€ 4
€3
€3
€4
€3
€ 3.5
€ 3.5
€3
€4
€4
€ 3,5
€ 2.5
€4
€4
€6
€5

- Hoofdgerechten -

Vlees

• Hertekalfgebraad met wildsaus (porto / tijm), peperroomsaus of champignonsaus	€ 24
• Herteragout met raapjes, spek en veenbessen	€ 21
• Everzwijnragout met zilveruitjes, spek en champignons	€ 20
• Gevuld kalkoengebraad met farce van macadamianoten, pancetta en in cognac geweekte vijgen	€ 17
Speenvarkengebraad met jagersaus	€ 19

Deze hoofdgerechten worden vergezeld door een groentengarnituur met gebakken witloof, stoofpotje van wortel, peultjes en spinazie en gebakken spruitjes met spek.

Voor de aardappelbereiding kan gekozen worden tussen:

- 6 verse aardappelkroketten
- gratin dauphinois
- gratin van aardappel en knolselder
- krieltjes met tuinkruiden en look

Vis

• Vispannetje met kabeljauw, zalm en sint-jacobsnootjes, prei, kerstomaatjes en kruidensaus met Noilly-prat (om te gratineren) + 6 aardappelkroketten