

Menu Kerstmis en nieuwjaar 2015-2016



- Koude hapjes -

Vlees

- lamsgehaktballetje / kruidencouscous / feta / paprikacrème € 2,5
- ibericoham / broccolicrème / broccolicouscous / parmezankrokantje € 2,5
- rundscarpaccio / compote van tomaat / zoet-zure sjalot-venkelsalade / groene kruidenolie € 2,5
- gerookte eendeborst / vijgenschutney met vanille / witloofsalade / foie-gras / hazelnotencrumble € 3
- kipyakitori (2 stuks) / lente-ui / sesam / korianderdipsaus € 2
- lamsfilet / erwtencrème / feta / hazelnoten / muntvinaigrette € 3

Vis

- gerookte paling / rammenas / rode biet / dille / mierikswortelcrème € 3
- zalmtartaar / courgette / sjalot / geconfijte tomaat / geitenkaas-kruidencrème € 2,5
- gerookte forel / knolseldercrème / zoet-zure salsa van appel & sjalot / groentenchip € 2,5
- grijze garnalen / avocado / waterkers / tomatendressing / kroepoek € 2,5
- krokante scampi / chorizo / paprika-tomaatsalsa / saffraan-aïoli € 3
- sushi-duo van tonijn & komkommer / krab & avocado / rammenas / wasabimayonaise € 3,5

- Warme hapjes -

(op te warmen in de oven)

- duo van gegratineerde oesters (1 x prei / 1 x spinazie) € 4
- duo van mini tomaat-en champignonfarcie € 3
- mini sint-jacobsgratin met grijze garnalen, tomaat en vermouthsaus € 3,5
- kaassoesjes (2 per persoon) met breydelham en lente-ui / tomatensalsa € 2
- thais brickdeegrolletje met kip / witte kool / wortel /koriander-chilidip € 2,5

- Soepen -

(prijs per liter)

- tomatensoep met balletjes (met of zonder room) € 3,5
- pompoensoep met salie en gebakken beenham € 4
- knolseldersoep met gebakken spekjes en kruidencroutons € 4
- witloofsoep met grijze garnalen en peterselie € 5

- Hoofdgerechten -

Vlees + 3 bijgerechten + 1 aardappelbereiding

- hertekalfgebraad met wildsaus (porto / tijm), peperroomsaus of champignonsaus € 24
- herteragout met spek, zilveruitjes en veenbessen € 21
- everzwijngoulash met champignons, spek en paprika € 20
- kalkoenfiletgebraad met gebakken champignons en kruidenroomsaus € 17

Vis + 1 aardappelbereiding

- ovenschotel met kabeljauw, zalm, scampi's en sint-jacobsnootjes, prei & kerstomaatjes en kruidensaus met noilly-prat (gegratineerd) € 21
- scampi diabolique (12 stuks) met ovenschotel van geroosterde kerstomaatjes, courgette en tuinkruiden € 18

Bijgerechten

- gekarameliseerd witloof
- stoofpotje van peultjes, erwtjes, spinazie, spek en sjalot
- geroosterde kerstomaatjes met tuinkruiden en look
- zoete worteltjes en raapjes geroosterd met tijm, honing en spek
- gestoofde spruitjes met sjalot
- gebakken boschampionns met lente-ui en peterselie
- gekarameliseerde appeltjes met veenbessen - rode uicompote

Aardappelbereidingen

- aardappelpuree met lente-ui
- kroketten (6 per persoon)
- aardappelgratin klassiek
- aardappelgratin met gewone & zoete aardappel
- ovenaardappeltjes (krieltjes) met tuinkruiden, look en sjalot

- Gourmetschotel -

(€ 17 per persoon)

Vlees:

- gemarineerd rundsbiefstukje, gemarineerd kippenbrochetje, varkenslapje, lamskoteletje, mini cordon bleu, hamburgertje, mini mergueze, buikspek

Groentengarnituur:

- tomatensalade, zoet-zure witte koolsalade, komkommersalade, worteltjes, aardappelsalade, ratatouille

Sausjes:

- tartaar, cocktail, zoete curry