



## Kerstmenu 2017

Bruisend welkomstaperitief geserveerd met amusepalet

\*\*\*

Parade van hert:

Salade van gerookte hertenham, julienne van appel en dressing van appelstroop

Bitterbal van hertenragout met cranberrycompote

Spies van gebraden hertenrosbief met in port gemarineerde pruimen

\*\*\*

Krachtige runderbouillon met schuim van vadouvan

\*\*\*

Gebakken coquilles St. Jacques met zalf van gepofte rode biet en beurre noisette

\*\*\*

Duet van wildzwijn:

Medaillon en kotelet geserveerd met knolselderijpuree,  
geroosterde pompoen, stoofpeertje en saus van cantharellen

\*\*\*

Compositie van passievrucht en witte chocolade

of

Kaasplateau

\*\*\*

Koffie of thee met lekkernijen

**Prijs per persoon € 67,50**

Ook serveren wij op verzoek een wijnarrangement bij het kerstmenu voor € 34,50 per persoon.

Dit jaar serveren we voor het eerst een keuze-nagerecht.

De mogelijkheid bestaat ook om het kaasplateau als extra gang te gebruiken,  
we rekenen dan een supplement van € 7,50 per persoon.

Mocht U ook bij de extra gang het wijnarrangement gebruiken,  
dan rekenen we hiervoor € 4,50 extra.