

## Kerst menu 2017

**U kunt zelf uw eigen kerstmenu van minimaal 3 gangen samenstellen.**

<b>3 gangen (voorgerecht, hoofdgerecht en dessert)</b>	<b>€ 39,95</b>
<b>4 gangen (voorgerecht, soep, hoofdgerecht en dessert)</b>	<b>€ 44,50</b>
<b>4 gangen (voorgerecht, tussengerecht, hoofdgerecht en dessert)</b>	<b>€ 47,50</b>
<b>5 gangen (voorgerecht, soep, tussengerecht, hoofdgerecht en dessert)</b>	<b>€ 52,50</b>

### Voorgerechten

Plateau met kleine vis en vlees voorgerechtjes (wildpaté, nagelhout en gerookte makreel)  
of  
Ossenhaas carpaccio met grove oude kaas en een truffel crème  
Of  
Tartaar van gerookte zalm en gerookte tonijn met zoete aardappel chips

### Soepen

Krachtige runderbouillon met garnituur en verse groente  
of  
Lichte crème soep van wild met vossenbessen crème

### Tussengerechten

Gegilde roodbaarsfilet op een bedje van lamsoren met een Pernodsaus

### Hoofdgerechten

Varkenshaas op een truffelsaus met eekhoortjesbrood  
of  
Hertenrugfilet met een jus van glühwein en oude wijven koek  
of  
Gegilde zalm met gamba's en een zachte kreeftensaus

### Nagerechten

Dôme blanche  
of  
Kwark parfait met frambozensaus

## **Aangepaste à la carte kaart tijdens de kerstdagen**

### **Voorgerechten**

Ambachtelijk wit- en bruin brood roomboter, kruidenboter en tapenade	€ 4,20
Ossenhaas carpaccio met grove oude kaas en een truffel crème	€ 15,60
Plateau met vis en vlees voorgerechtjes (wildpate, nagelhout en makreel)	€ 16,40
Salade van geitenkaas gegrilde conference peer en peca noten (v)	€ 13,40
Tartaar van gerookte zalm en gerookte tonijn met zoete aardappel chips	€ 17,80
Gemarineerde gamba`s met rucola en zwarte knoflook crème	€ 15,80

### **Soepen**

Dubbel getrokken runderbouillon, gevuld met verse groenten en rundvlees	€ 6,80
Pruimtomatensoep met basilicum en crème fraîche (v)	€ 6,80
Lichte crème soep van wild met een vossenbessen crème	€ 6,80
Huisgemaakte kreeftensoep met cognacroom	€ 9,50

### **Verfrissing**

Passie vrucht cocktail	€ 6,50
------------------------	--------

## Hoofdgerechten

Varkenshaas op een truffelsaus met eekhoorntjes brood	€ 24,50
Biefstuk van de Ierse ossenhaas met een aceto saus met babyuitjes	€ 29,80
Kabeljauw met een avocado crème	€ 24,80
Gegrilde zalm met gamba's en een zachte kreeftensaus	€ 25,50
Jachtschotel de Roode Leeuw	€ 24,50
Hertenrugfilet met een jus van glühwein en oude wijven koek	€ 29,80
Quiche met bospaddenstoelen, pompoen en gorgonzola met kruidensaus (v)	€ 22,50

## Desserts

Dôme blanche	€ 7,50
Chocolade - Baileys panna cotta met chocolademousse	€ 7,50
Kwark parfait met frambozensaus	€ 7,50
Gebakken cheesecake	€ 7,50
Plankje met Hollandse kaassoorten, honing en vijgenbrood	€ 9,50
Kerst proeverij uit onze dessert kaart	€ 9,50