

*5 GANGEN KERSTMENU 2018 € 39,50 p.p.*

*Amuse; Gerookte makreelrilette met kruiden crostini en knoflookmayonaise*

*Xxxxx*

*Rivierkreeften cocktail met ijsbergsla, cocktailsaus en kruidencrostini* Of

*Duo van wild paté (fazant en ree) met mille feuille en cumberlandsaus* Of

*Carpaccio van ossenhaas met truffelmayonaise, pijnboompitten, Parmezaanse kaas en rucola* Of

*Bietensalade met frisse truffelmayonaise (Vega)*

*\*\*\*\*\**

*Bisque de Homard licht gebonden kreeftensoep* Of

*Wild bouillon met bospaddenstoelen* Of

*Tomatensoep met kervel (vega)*

*\*\*\*\*\**

*Spoorn; na vlees, Gluhwein met bolletje kaneelijs*

Of *na vis; Monte Scropino met stukje limoen*

*\*\*\*\*\**

*Herten rug filet, stoofpeer, aardappel mabree en met jus van amarene* Of

*Tournedos met knoflookmousseline, gebakken champignons en morillesaus* Of

*Gebakken zalmfilet met bieslookmousseline, tuile van kerrie, spruitjes en kreeftenglace* Of

*Pompoenrisotto met gepocheerd ei en geroosterde groenten (vega)*

*\*\*\*\*\**

*Chocolade fudge cake met witte chocolade mousse en rode besjes* Of

*Kaas plateau; diverse binnenlandse kazen met notenvijgen brood en appelstroop*