

Kerst menu 2011



We beginnen met een tapas met stokbrood en kruiden boter

Voorgerechten keuze uit:

Wild paté met preiselberen en pruimen toast en boter

Hollandse garnalen cocktail met romige whiskysaus toast en boter

Florida cocktail, krab met verse ananas en perzik en romige Franse cognac saus

Parmaham met verse meloen toast en boter

Gerookte rode zalmfilet met toast en boter

Soepen keuze uit:

Heerlijke dubbel getrokken wildbouillon met spekjes en croutons

Wilde bospaddenstoelen crème soep met spekjes en soepstengel

Nu een kleine pauze en serveren wij een heerlijke spoon

Hoofdgerechten keuze uit:

T-bone steak met kruidenboter en knoflooksaus

Tournedos Familycity (Biefstuk van de haas omwikkeld met spek en verse cantharellen)

Varkenshaas Familycity (varkenshaas overbakken met vers fruit) echte aanrader

Wildzwijn filet met een heerlijke wildroomsaus, preiselberen en stoofpeertje

Kotelet suis, kalfskotelet gevuld Italiaanse ham en streekkaas

Zetong filet in de roomboter gebakken, met een spies van gamba's met een vissaus

dit alles word geserveerd met gebakken aardappels, pomme parisienne, verse groente en sla

nagerechten keuze uit:

kerstupping met warme saus

een verassing van de chef kok

en ter afsluiting krijgt u een kopje koffie/thee met een bonbon



€ 37,50p.p.

