Kerst Menu

Voorgerechten

Carpaccio van Limburgs rund
truffelcrème | Parmezaan | pijnboompitten | zongedroogde tomaat

Gerookte ham van hert
stoofpeer | mierikswortelcrème | hazelnoot

Carpaccio van tonijn
rode biet | mizuna | zoetzure komkommer | sesam

Bitterbal van truffel & risotto
sjalot | Parmezaan | truffelcrème

Tussengerechten

Soep van rode biet
room van mierikswortel | granny smith

Soep van kastanjechampignon
peterselieolie | crème fraîche

Hoofdgerechten

Duo van wild (hert en wildzwijn)
seizoensgroenten | truffelsaus | aardappelgarnituur

Black Angus biefstuk
seizoensgroenten | pepersaus | aardappelgarnituur

Varkensribroast (300gr)
seizoensgroenten | saus van bokbier | aardappelgarnituur

Op de huid gebakken zalmfilet
seizoensgroenten | beurre blanc met limoen | aardappelgarnituur

Risotto van pompoen
bospaddenstoelen | salie | hazelnoot

Desserts

Brownie van pure chocolade
ijs | crumble van witte chocolade | blauwe bes

IJstaart van bokkenpootjes
Baileyscrème | pure chocolade

Broodpudding
crumble van kaneel | hangop | stoofpeer

3-gangen menu 49.5 4-gangen menu 54.5

Alle gerechten zijn ook los te bestellen (tussengerechten kunnen ook als voorgerecht worden besteld). Vraag ook naar onze kinderkaart.