**Kerstmenu 2022**

**Amuse**

verrassende amuse bij binnenkomst

**Voorgerechten**

**Gerookte zalm**

met hangop, limoen, augurk, appel kappertjes, ingemaakte rode ui, sesamkrokant

**Rouleau van parelhoen**

gevuld met gekonfijte eend, vadouvan mayo, frisee, gedroogde tomaten tapenade

**Rundercarpaccio**

met Parmezaanse kaas, rucola, pittenmix en pesto mayonaise

**Geitenkaas**

met zoet zure chioggia biet, mosterd crème, crumble van walnoot, frisee

**Soepen**

**Romige Bospaddenstoelensoep**

met Madeira en bosui

**Heldere ossenstaartsoep**

met wortel, knolselderij, koolraap en selderij

**Hoofdgerechten**

**Hertenbiefstuk**

Met stoofpeer, gebakken bospaddenstoelen, pastinaak en rode portjus

**Varkenshaas**

Met gebakken truffelaardappel, spek, brie en honing-tijmsaus

**Surf ‘n turf**

Kogelbiefstuk met gamba’s, paksoi, taugé en teriyaki saus

**Heilbotfilet**

Met zoete aardappel crème, jus van gedroogde tomaat, saffraan kroepoek en rucola pesto

**Aubergine steak**

Gegrilde aubergine, truffelaardappel, bimi, cherry tomaat en pepersaus

**Nagerecht**

**Grand Dessert**

***Prijs € 49,95 per persoon***