

Kerstmenu 2009

1^e Kerstdag

Gerookte Wildzwijn Ham met Gebakken Bospaddestoelen op een bedje van Ruccola Salade



Dubbel Getrokken Runder Bouillon



Gegrilde Red Snapper Filet geserveerd op een Bedje van Zeekraal



Spoom de Cassis



Keuze uit:

Gebakken Hertebiefstuk met Cranberry-Appelsaus en een Groente van Rode Kool met Appel

óf

Medaillons van Ossenhaas geserveerd met een zachte Saus van Rode Port en Thijm met Risotto van Shimeji

óf

Gegrilde Tonijnsteak met een Botersaus geparfumeerd met Rozemarijn en Tijn



Grand Dessert geheel in Kerst

€ 49,50 per persoon

Kerstmenu 2009

2^e Kerstdag

Kerstelijke Amuse



Zachte Carpaccio van Gemarineerde Zalm op een Bedje van Salade met een Frisse Citroen Dressing



Licht Gebonden Mosterdsoep met een Garnituur van Uitgebakken Spekjes



Keuze uit:

Langzaam Gegaarde Kalfsoester met een Saus van Cognac en Room, geserveerd met een Roosje van Broccoli

óf

Gepocheerde Tongfilet geserveerd met een Kreeftensaus gemaakt van Rivierkreeftjes en een Sneeuwbal van Bieslookpuree



Huisgemaakte Roomijs van Kruidkoek met Chef's eigen Recept van Speculaasmousse geserveerd met een Pruimencoulis

€ 42,50 per persoon