

# KERST AFHAALMENU

## AMUSE

Tongfilet op in champagne gestoofde zuurkool, jus van vis met dragonkaviaar

## VOORGERECHT\*

### Vis

Bombe van huisgerookte zalm -gevuld met een garnalensalade- met frisée sla, gekonfijte tomaatjes en dressing van saffraan

### Vlees

Huisgemaakte terrine van wild met eendelever en cognacpruimen, geserveerd met balsamicodressing, rode uicompote en truffelcroustons

### Vega

Winterse salade met krokante geitenkaaspakketjes, honing-tijmsaus, gekonfijte tomaatjes en notencrunch

*\* alle voorgerechten worden geserveerd met ambachtelijk brood en diverse smeersels*

## TUSSENGERECHT (optioneel)

Dubbelgetrokken kalfsbouillon met fijne groentes, stoofvlees en een soepstengel

## HOOFDGERECHT\*\*

### Vis

Geroosterde tarbotfilet op zeewierrisotto, gegrilde gele courgettes en een verse krabsaus met basilicum

### Vlees

Tournedos van kalkoenfilet -gevuld met parmaham en paddestoelen- op crème van pastinaak, roergebakken groene kool en gevogeltejus met tomaat

### Vega

Taartje van geroosterde pompoen op een crème van pastinaak, gegrilde paprika en een romige oreganosaus

*\*\* alle hoofdgerechten worden geserveerd met ovenaardappeltjes en winterse groentes*

## NAGERECHT

### Zoet

Chocoladetaartje uit de oven met vanillemascarpone, saus van passievrucht en parfait van kaneel

### Hartig

Vijf internationale kaasjes van "de Graaff van Enckhuysen" met druiven- appel-perenstroop en walnotencrackers

**Prijs 3-gangenmenu (inclusief amuse) €41,50\*\*\***

**Prijs 4-gangenmenu (inclusief amuse) €47,50\*\*\***

*\*\*\*Bij afname van twee 3- of 4-gangenmenu's inclusief fles huiswijn*

**BY  
N  
A  
P**

