

Kerst 2009

*Amuse*



- *Carpaccio van ossenhaas met witte balsamico dressing met geroosterde pijnboompitjes en Old Amsterdamkaas*
- *Gerookte eendenborst op een bedje van mesclun met pecannoten en frambozendressing*
- *Cocktail van gerookte kip, Noorse garnalen met bleekselderij, vers fruit en kerrie dressing*



- *Champignonsoep met hamdobbelseentjes*
  - *Mosterdsoep met spekjes en bosui*
- *Wildbouillon met paddenstoelen en bieslook*



- *Scampi's geserveerd in cocotte, gegaard in spicy knoflooksaus*
- *Salade met warme geitenkaas, appelschijfjes en rucola met honingmosterd dressing*
  - *Coquilles gebakken in kruidenboter met lauwwarme pasta salade*

*Alle soep, voor- en tussengerechten worden geserveerd met brood en kruidenboter*



- *Varkenshaasmedaillons met een roos van Serranoham en vijgenchutney*
- *Ossehaaspuntjes in rozemarijnsaus met gebakken champignons, ui, spek en prei*
  - *Zalmfilet gestapeld op tagliatella met witte wijn dragonsaus*
- *Struisvogelbiefstuk met sinaasappelsaus en gecaramelliseerde kumquat schijfjes*
  - *Oud-Hollands stoofpotje van Schotse Hooglander*

*De hoofdgerechten worden geserveerd met een passend garnituur*



- *Flensjes geflambeerd in Grand Marnier sinaasappelsaus met vanille ijs*
- *Choco Fantasie van kleintje crème brûlée van After Eight chocolade, pure chocolade mousse en witte chocoladeparfait met pistache*
  - *Huisgemaakt stroopwafelijs met advocaat panna cotta*
  - *Huisgemaakte citroentaart met frambozen sorbetijs*

*Drie-gangen € 36,00 p.p.*

*Vier-gangen € 43,50 p.p.*

*Vijf-gangen € 49,50 p.p.*

*Kindermenu + toetje € 12,50 p.p.*