

Kerst 2017

VOORGERECHTEN

Duo Wilde Eend

huisgerookte wilde Eendenborst en Paté van wilde Eend, geserveerd met gesneden Appel en saus van Balsamico

Carpaccio van Rund

met Rucola Pesto, Veluwe oude Kaas en Pijnboompitten

Hollandse Garnalen Cocktail

geserveerd met Guacamole, Grapefruit en Whiskeysaus

Kootwijkse Hoedjes (vegetarisch)

Champignons gevuld met Kruidenroomkaas uit de oven, geserveerd met Truffelmayonaise en gebakken Bospaddenstoelen

Tussengerecht

Wildbouillon

heldere bouillon van Fazant, geserveerd met Bospaddenstoelen

Soep van Knolselderij (vegetarisch)

geserveerd met Appel garnituur

HOOFDGERECHTEN

Hazenpeper

gestoofd in Veluws Bockbier, Kruidkoek en Pastinaak, geserveerd met Stoofpeertjes

Diamanthaas

met gebakken Champignons, Spek en Ui, geserveerd met Kruidenboter

Gebakken Zeewolffilet

met Gamba's, winterse roerbakgroenten en klassieke Beurre Blanc saus

Risotto van zongedroogde Tomaat (vegetarisch)

met Pijnboompitten, Veluwe Oude Kaas, en krokante Papadum

DESSERT

Proeverij van onze huisgemaakte desserts