

# Kerst 2018

## VOORGERECHTEN

Carpaccio van Rund

*met Rucola Pesto, Hollandse oude Kaas en Pijnboompitten*

Duo wilde Ganzenborst en Eendenleverpaté

*geserveerd met Cranberry en zoetzure Rode Kool*

Gravad Lachs

*huisgemarineerde zalm met een salade van Zuurkool en Appel, gefrituurde Kappertjes en dille Mayonaise*

Warme peertjes gestoofd in kruidige rode Port (vegetarisch)

*met Bastiaans blauw Kaas, Rucola en Macadamia noten*

## Tussengerecht

Wildbouillon

*heldere bouillon van Fazant, geserveerd met Bospaddenstoelen*

Witlofsoep (vegetarisch)

*geserveerd met Amandelen en Roodlof*

## HOOFDGERECHTEN

Hazenpeper

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

Tournedos

*met gebakken Champignons, Spek en Ui en jus van rode Port*

Gebakken Heilbotfilet

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

Risotto van Bospaddenstoelen en Truffel (vegetarisch)

*met Hollandse Oude Kaas, en krokante Papadum*

## DESSERT

Proeverij van onze huisgemaakte desserts