

Kerstmenu 2011

Voorgerechten

Carpaccio van gerookte zalm met ui & kerrie mayonaise.

Rundercarpaccio met zongedroogde tomaatjes, pijnboompitten, oude kaas & mosterdressing.

Gepaneerde champignons krokant gebakken met knoflooksaus.

Carpaccio van gebraden beenham met honingmosterd dressing.

In knoflook gebakken mosselen.

Krokant gebakken bloedworst met appel.

Geitekaas salade met gemengde noten, balsamico dressing & honing.

Hoofdgerechten

Gemarineerde spare ribs met knoflook- & chilisaus.

Varkenshaas saté met pindasaus.

Gebakken biefstukjes met ketjapsaus.

Rundersucade met een winterstampotje & jus.

Kipfilet met peer, gorgonzola saus & spek.

Champignons gebakken in knoflook met kaas uit de oven.

Gestoofde tongfilets in roomsaus met spinazie.

4 gangen menu € 32,50

(voorgerecht - soep - hoofdgerecht - nagerecht)

3 gangen menu € 29,50

(soep - hoofdgerecht - nagerecht)

3 gangen kindermenu € 13,50

Soepen

Mosterdsoep met gebakken spekjes.

Tomatensoep met basilicum en gehakt.

romige prei-ui soep met kaas.

kippensoep met prei en wortel.

Nagerechten

Warme appelbeignet met vanille ijs & slagroom.

Vanille en karamel ijs met huisgemaakte karamel saus & slagroom.

Chipolata pudding met vruchten ijs & slagroom.

Chocolademousse met arretjescake, vanille ijs & slagroom.

Vanille ijs met chocolade crunch, chocolade saus & slagroom.

Kindermenu

Soepen

Tomatensoep met gehakt.

kippensoep met prei en wortel.

Hoofdgerechten

Gehaktballetjes met friet.

Spare rib met friet.

Frikadel, kroket, kipnuggets of kaassouffle met friet.

Versier pannenkoek.

Nagerecht

Verrassings ijsje.