



KERSTMENU: 39.50 p.p.

KERSTMENU

AMUSE

Bitterbal van zuurkool, kummel, spek, ham en bergkaas. Met een klein kopje mosterdsoep

VOORGERECHT

- Broodplankje van bruin breekbrood met kruidenboter en roomboter
- Bruschetta, Italiaanse klassieker, maar dan op zijn Achterhoeks. Met frisse bospaddenstoelen salade en getoast speltbrood
- Makreel ingelegd in zuur met limoen en radijs, wortel gember puree
- Rosbief met knapperige groentes, rucola en feta
- Pompoen crème soep met uitgebakken bloedworst

HOOFDGERECHT

- Geiten lasagne, een bijzondere zachte smaaksensatie van paprika, geitenkaas en raapstelen. Gekoesterd in een tomaten knoflooksaus
- Op de huid gebakken zalm met beluga linzen, pastinaak puree en serehjus
- Combinatie van buikspek en procureur met gekonfijte zuurkool
- Gegrilde runder brisket in rode wijnsaus
- Hertenstoof met spruitjes en kastanje puree
- Geroosterde groentes (pastinaak, wortel, bieten en schorseneren)
- Duchesse aardappelen

DESSERTS

- Crème brulee van steranijs
- Chipolata bavarois
- Witte en bruine chocolademousse met sinaasappelsaus
- Weckpotje gevuld met boerenroomijs en bosvruchtensaus