



Christmas

Voorgerechten

***Gesneden uit de losse pols**

(Rundercarpaccio met pesto, oude kaas en pijnboompitten)

***Voor de zwijnen**

(Wildzwijnham met cranberry, shiitake en stoofpeertjes)

***Koud hè!**

(Wintersalade met walnoten, gorgonzola, stoofpeertjes en balsamico)

***Als een vis in het water**

(Tataki van tonijn met sesam, sojasaus en salade)

***Kwik, kwek en Cumberland**

(Eendenpate cumberland met witlofsalade)

Soepen

***Behoorlijk verschoten**

(Wildbouillon met groente en espuma van limoen)

***Mooi rood is nie lilluk**

(Tomatensoep met groente en soepballen)

***Pompoen of verzuipen**

(Pompoensoep met kurkuma, pijnboompitten en roomkapje)

Hoofdgerecht

***Als een hertje**

(Hertenbiefstuk met jus van peperkoek, rode kool, puree en stoofpeertjes)

***Verrekes lekker**

(Varkenshaas met paddestoelensaus, krieltjes en groenten)

***Rood Baarsje**

(Roodbaarsfilet met antiboise, groente en zoete aardappel)

***Grote Paddo**

(Portobello met spinazie, tomaat, paprika, geitenkaas, couscous en balsamico)

***Van de Haas**

*Tournedos met sjalottenjus, groente en krieltjes

Dessert

***Chef's special**

