

Kerstmenu 2018

Voorgerechten

- Carpaccio van Limburgs hert**, geserveerd met een compote van vossenbessen met een koekje van Parmezaanse kaas
of
Tartaar van koud gerookte zalm, met citroen/limoendressing, met een scampi
of
Gegrilde coquille, met een krokant van serrano ham en saus van kervel
of
Pasteitje van wild, met een compôte van rood fruit en een stoofpeer
of
Vegetarische salade Bronsheim, met gebakken champignons en paprika afgemaakt met een stukje Valdieu

Soepen

- Licht gebonden ossenstaartsoep**, geserveerd met een scheutje madeira
of
Een heldere bouillon van wild, met stokzwammetjes en een mergballetje
of
Feestelijke knolselderijsoep, met walnoten en krokant van peterselie

Hoofdgerechten

- Duo van hertenbief en wild zwijn medaillon**, met een bitterbal van Limburgs wild, in een wildjus
of
Kalfsoester van het Blanc Bleu Belge rund, geserveerd met een kruidige Béarnaise saus
of
Surf & Turf, een tournedos van Blanc Bleu Belge rund met een grote scampi in de eigen vleesjus
of
Een vegetarische lasagne, met een béchamelsaus en gepofte tomaat
of
Tweeluik van zalm en kabeljauw, met een witte wijnsaus en een vleugje saffraan

Nagerecht

- Kerst surprise van de chef**
of
Variatie van kazen, met vijgen compôte, Limburgse stroop en huisgemaakt brood

4-Gangen menu: € 48,50
3-Gangen menu: € 43,50
Reserveren gewenst

Lunch: 12.00 – 16.00 uur, alleen 1e Kerstdag
Diner: 18.00 – 22.00 uur

