

# PROEVERIJ

---

## VOORGERECHTEN PROEVERIJ

Tonijntartaar met wasabi crème gearneerd met sesam, daarbij een heerlijk stukje gegrild iberico buikspek met witlof en grapefruit, en tevens een gekonfijt eendenpootje vergezeld van gemarineerde tutti frutti.

## GLAS KERSTSOEP

Pompensoep met crème fraîche en rode peper gearneerd met pijnboompitjes.

## KEUZE HOOFDGERECHTEN

Wild combinatie van rosé gebraden hert en hazenpeper. \*

Gegrilde zeebaars met gepofte paprika, langoustine ravioli en knoflook.

Rosé gebraden rundertournedos met een mousse van eendenlever en kalfstong en een madeirasaus \*

Varkenshaas geserveerd met een portobello gevuld met paddenstoelenrisotto en een jus van morilles.

Schnitzel met champignonsaus, geserveerd met groente- en aardappelgarnituur.

Hoofdgerechten met \*: + €4,- extra.

## NAGERECHT NOËL

Feestelijk kerstdessert met diverse, lekkere nagerechten.

In ons sfeervol versierde restaurant serveren wij op Eerste Kerstdag een feestelijke proeverij.  
Dit menu kost € 45,- p.p. exclusief drankjes. \* €4,- meerprijs



# KERSTBUFFET

---

## POMODORI TOMATENSOEP

### SALADES EN BROOD

Aardappelsalade met bieslook  
Twentsche rundvleessalade  
Eiersalade  
Diverse soorten brood met  
kruidenboter

### KOUDE GERECHTEN

Haring met uitjes  
Gerookte zalm  
Noorse garnalen  
Carpaccio van rund met oude kaas  
Diverse vleeswaren  
Serranoham met meloen

### WARME GERECHTEN

Roerbak van kippendijen  
Varkenshaas met paddenstoelensaus  
Beenham met roomzuurkool  
Pangafilet gevuld met zalm  
Schnitzels, Rollade en  
Spare ribs

### GARNITUREN

Gebakken aardappelen  
Pommes kroket  
Vlaamse frieten  
Nasi  
Wokgroenten

### KERSTDESSERT BUFFET

Grand Dessert buffet

In onze sfeervol versierde zaal serveren wij op Eerste Kerstdag een feestelijk Kerstbuffet.  
Het Kerstbuffet kost € 52,50 p.p. inclusief drankjes (excl. Buitenlands gedistilleerd).

