

Kerstmenu 2015

Voorgerecht Koud € 9,75

Carpaccio van rund met frisse salade, pijnboompitten en Pecorinokaas

Carpaccio van zalm met frisse salade, mosterd dille dressing en kappertjes

Goed gevulde salade met Pecorinokaas, Brie en pijnboompitten met honingmosterd dressing

Voorgerecht Warm € 9,75

Gebakken Gamba's op een bedje van Tagliatelle met Chili Hollandaise saus

Gegrilde Lamshaas op een bedjes van Tagliatelle met Honing tijmsaus

Champignons in een heerlijke Tuinkruidensaus geserveerd in een pannetje met brood

Soep € 4,75

Licht gebonden Tomatensoep met Mozzarella en Pesto

Romige Bospaddenstoelen soep met soepballetjes en kruidenroom

Spinaziesoep met verse stukjes zalm en forellekuut

Hoofdgerecht € 22,50

Gestoofde Hazebout met een heerlijke zuurkoolstampot met Twentse ham

Op het vel gebakken Eendenborst met een mooie knoflook Portsaus gevuld met chitake

Heerlijke gegrilde kophaas met een romige Bospaddenstoelensaus

"Surf & Turf": een combinatie van Ossenhaaspuntjes en Scampi's met Chili Hollandaise saus

Gebakken Zalmootjes omwikkeld met Twentse ham begeleid door een mosterdvissaus

Dessert € 5,75

Choco Dessert met huisgemaakte chocoladepairfait, chocolademousse en Belgische choco-ijs

Flensje gevuld met vanille-ijs en warme kersen overgoten

Duo van Vanille-ijs en chocolade-ijs met warme chocoladesaus

Koffie of Thee met bonbons etagère

Kindermenu € 4,50