Voorgerechten

**Eendenborst met sinaasappeldressing 12.95**

Gerookte eendenborst filet met sinaasappel chutney, zongedroogde

tomaten en kruidensalade.

**Roquefort loempiaatjes 9.95**

Loempia/vijgencompote/truffel appelstroop/dadels/ walnoten/ uitgebakken spekjes

**Tartaar van zalm 11.95**

Huisgemaakte tartaar/ Italiaanse panzanella/zongedroogde tomaat/ wakame /frisée/ babymais/kerrie mayonaise

**Tomatensoep 5.95**

Pomodori tomaat/ bosui/ pesto

**Franse uiensoep 5.95**

Rode ui/ knoflook/laurier/crostini/kaas

**Wild vleeswaren 10.95**

Charcuterie van herten- en wildzwijn salami, eend en ree paté met armagnac en eend met een chutney van stoofperen en krokantje van seranoham van het Iberico varken

**Oosterse kippendijen 8.95**

Kippendijen in teriyaki/frisse salade/ wasabi-mayonaise/furikake/ cashewnoten/paddenstoelen/ haricots verts/ huisgemaakte croutons

**Rundercarpaccio 10.95**

Runderhaas/ truffelmayonaise/ Parmezaanse kaas/ rucola/ uitgebakken spekjes/ geroosterde pittenmix/ zongedroogde tomaatjes

1e en 2e kerstdag geopend. kunt zelf uw eigen kerstdiner samenstellen.

Dus voor ieder wat wils

Ga naar: Google Kerstdiner in Oisterwijk

Wij accepteren dinerbon en restaurant cadeaucard bij a la carte kaart.

Maximaal één kaart per gezelschap.

Bij Aktiemenu van €16.95 kunt u hiervan geen gebruik maken.

Hoofdgerechten

**Spies Oosterse Biefstuk 19.95**

Twee spiesen van biefstuk punten af gegarneerd met sesam en teriyaki saus

**Tournedos met gamba’s 24.95**

Diamanthaas met gebakken gamba’s af gegarneerd met portsaus zongedroogde tomaatjes, rucola en Parmezaan

**Pasta varkenshaas 17.95**

Gebakken varkenshaasreepjes op een bedje van tagliatelle, champignonsaus, rucola en Parmezaan

**Hert 24.95**

Gesauteerde Hertenrug-filet met crème van pastinaak, puree van kastanje en een brunoise van sjalotjes met tijm-saus

**Stoofpot 19.95**

Wildstoofpot van oa. hert, wildzwijn, ree met cranberries, jeneverbes, peperkoek. Smaakvol traditioneel wildgerecht geserveerd met puree, schorseneren en rode kool

**Pasta gamba 18.95**

Zeven gamba’s op een bedje van tagliatelle smeuïge dille roomsaus, rucola en afgetopt met geraspte Parmezaan

**Eend 19.95**

Eendenborstfilet, licht gebakken in de pan daarna rustig gegaard in de oven

Geserveerd met sinaasappel, kaneel, schorseneren en puree

**Varkenshaas 18.95**

Traditioneel vleesgerecht zonder opsmuk. Medaillons van varkenshaas met champignonroomsaus

**Zeetong 24.95**

2 in roomboter gebakken zeetongen/ a la meuniere/ kappertjes/

gekarameliseerde citroen/ groenten

**VEGA**: Gevulde Courgette ratatouille van groenten en kaas 16.95

**Vega**: Tagliatelle champignons, croutons met blauwe kaas saus. Afgetopt met rucola, tomaat en en chipje van Pastinaak14.95

Desserts

**Chocoladedroom 6.95**

Chocolade ijstaart uit de oven, Belgische chocolade, Framboos en vanille ijs

**Gemarineerde ananas 5.95**

Ananas brunoise gemarineerd in witte wijn met rose peper en vanille geserveerd met een bolletje ijs

**Chocoladedroom 6.95**

Chocolade ijstaart uit de oven, Belgische chocolade, karamel, zeezout en bolletje vanille ijs

**Brownie 6.95**

Belgische chocolade/ vanille ijs met witte chocolade

**Dame blanche 6.95**

3 bollen vanille ijs, warme chocolade saus en slagroom

**Chocoladedroom 6.95**

Chocolade ijstaart uit de oven, Belgische chocolade, Peer en vanille ijs

**Kaasplank**

Truffel kaas, belegen boeren Stolwijker, belegen nagel kaas en royal bleu oud. Vergezeld met appel compote, kletsenbrood en dadels.

**Tiramisu 6.95**

Italiaans dessert om je vingers bij af te likken

Drie gangen menu

Bestel je vóór 19.00 uur dit menu dan kost dit maar 16,95 exclusief toeslagen Normale prijs 29,95

Voorgerechten

**Italiaanse Tomatensoep**

Smaalvolle Pomodori tomaten room en bosui

**Franse uiensoep**

Volle soep passend bij dit jaargetijde met crostini en kaas

**Rundercarpaccio (+3.50)**

Runderhaas met Truffelmayonaise , Parmezaanse kaas, Uitgebakken spekjes

Geroosterde pitamix en zongedroogde tomaatjes

**Tartaar van Zalm (+3.50)**

Gerookte Zalm op een bodem van Italiaanse Panzella vergezeld met Wakame en kerrie mayonaise afgetopt met Frisée zongedroogde tomaat en babymais

Hoofdgerechten

**Varkenshaas**

Medaillons van varkenshaas met champignon roomsaus

**Stoofpotje(+3.50)**

Wild van oa. hert, wildzwijn, ree met cranberries, jeneverbes, peperkoek. Smaakvol traditioneel wildgerecht geserveerd met puree, schorseneren en rode kool

**Duo Tongschar, Zalm**

Mooie combinatie van rood en witvis met een saus van witte wijn en dille

**Oosterse Biefstuk**

Spies Biefstukpuntjes met groenten waaronder Courgette, Boontjes begeleidt met sesam en teriyaki saus

Nagerechten

**Parfait**

Room/ Gepasteuriseerd eigeel / wisselende smaken

**Gemarineerde ananas**

Ananas brunoise/ rosé peper/ vanille/ witte wijn/ bolletje ijs

**Kaasplankje (3.50)**

Oude kaas / appelcompote / Kletzenbrood/

Gebruik maken van de aktie, vóór 19.00 uur , kan niet in combinatie met giftcards