

## KERSTMENU 1<sup>e</sup> en 2<sup>e</sup> Kerstdag 2018

4 gangen menu € 39,50 p.p.

### **VOORGERECHTEN** keuze uit;

#### **Carpaccio variatie**

Rundercarpaccio met basilicummayo, Lendecarpaccio met truffelmayo, Vitello Tonato met kappertjes en rode ui

#### **Vis hors d'oeuvre**

Makreelsalade gegarneerd met gerookte zalm, gerookte paling, Hollandse garnalen, IJslandgarnalen en klassieke cocktailsaus

#### **Wild proeverij**

Fazantpaté, gerookte eendenborst, ganzenrilette, preiselbeeren compote, Ardenner uienconfijt en wildbouillon met kervel

#### **Vegetarische liflafjes**

Klassieke bruschetta, crostini auberginemousse, witlof gorgonzolasalade, Gegrilde groenten met geitenkaas en balsamico glaze

### **TUSSENGERECHTEN** keuze uit;

**Runderbouillon** met bladerdeegbonbon gevuld met kalfstongragout

**Kreeftensoep** met scheutje cognac en gegrild scampi spiesje

**Champignons** gebakken in kruidenboter, gegratineerd met Gruyèrekaas

### **HOOFDGERECHTEN** keuze uit;

**Hertenbiefstuk** met rode wijnsaus

**Tournedos** met pepersaus

**Varkenshaas** met bospaddenstoelensaus

**Gepocheerde zalm** met kreeftensaus

**Gekonfijte eenden poot** met krachtige wildjus

**Groentenovenschotel** met Saint Albray kaas en bladerdeeg

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met een uitgebreid tafelgarnituur van o.a. aardappelgratin, frietjes, komkommerschijfjes, rabarber, rode kool en gemengde gestoomde groenten

**Grand dessert** keur van klassieke zoete lekkernijen

## Witte wijnen

	<u>Per glas</u>	<u>Per fles</u>
<p><b>Valmont Blanc Fruité, Domaine Paul Mas</b>      <b>Vin de Pays d'Oc</b>  <i>Chenin Blanc 30%, Grenache Blanc 25%, Vermentino 25%,  Chasan 10%, Ugni Blanc 10%</i>  De wijn is fris en heeft een fruitig aroma.  Sappige afdronk waarin citrusfruit en  witte bloemetjes duidelijk te herkennen zijn.</p>	€ 4,00	€18,50
<p><b>Domaine Galétis, Chardonnay</b>                      <b>Cité de Carcassonne</b>  <i>Chardonnay 100%</i>  Combinatie van rijp fruit en delicate vanille en houttonen.  De afdronk is rijk en romig.</p>	€ 4,75	€22,50
<p><b>Marsanne "Les Tannes"</b>                              <b>Vin de Pays d'Oc</b>  <i>Marsanne 100%</i>  Prachtige geur met aroma's van wit fruit, vanille en iets van honing.</p>	€ 5,50	€26,00

## Rosé wijnen

<p><b>Valmont Rosé Fruité, Domaine Paul Mas</b> <b>Vin de Pays d'Oc</b>  <i>Grenache Noir 40%, Syrah 30%, Cinsault 30%</i>  Fris en fruitig.  Niet te zoet en lekker voor iedere dag.</p>	€ 4,00	€18,50
---	--------	--------

## Rode wijnen

<p><b>Valmont Rouge Fruité, Domaine Paul Mas</b>      <b>Vin de Pays d'Oc</b>  <i>Grenache Noir 50%, Carignan 20%, Cinsault 30%</i>  Zachte en volle wijn met een mooie geur van zwart fruit.</p>	€ 4,00	€18,50
<p><b>Domaine Galétis, Merlot</b>                              <b>de Carcassonne</b>  <i>Merlot 100%</i>  In de geur en smaak zijn kersen en bessen duidelijk te herkennen,  naast wat kruidigheid en impressies van laurier.  De wijn is fruitig, rond en elegant.</p>	€ 4,75	€22,50
<p><b>Cabernet Sauvignon "Les Tannes Tradition" Vin de Pays d'Oc</b>  <i>Cabernet Sauvignon 100%</i>  Krachtige wijn en intens paars van kleur.  Rijpe geur van bramen en bosbessen  De afdronk is intens en lang.</p>	€ 5,50	€26,00