

THE
CHRISTMAS
Dinner Menu

€42,50

VOORGERECHT

Gegrilde champignons
uiencompote | geitenkaas | brioche (V)

-OF-

Gerookte rib-eye
mesclunsla | oude kaas | pijnboompitten | honing-mosterd dressing

-OF-

Gerookte wildzwijnsham
winterse bulgursalade | gekonfijte minivijg | balsamicostroop

-OF-

Gemarineerde zalm
zoetzure komkommer | wasabimayo

HOOFDGERECHT

Gestoofde kalfssukade
geroosterde aardappel | gegrilde groenten | rode wijnsaus

-OF-

Zeebaarsfilet
grote garnalen | geroosterde aardappel | gegrilde groenten
schuimige witte wijnsaus

-OF-

Groente-Wellington
bladerdeeg | gegrilde groenten | plantaardige kip | tomatensalsa (V)

-OF-

Duo van hertenbiefstukje en hertengoulash
Pastinaakpuree | gegrilde groenten | geroosterde aardappelen
jus van rode port en jeneverbessen

DESSERT

Grand dessert
cheesecake | brownie | ijs | meringue | tiramisu



THE CHRISTMAS *Dinner Menu*

€42,50

VORSPEISEN

Gegrillte Champignons
Zwiebelkompott | Ziegenkäse | Brioche (V)

-ODER-

Geräuchertes Rib-Eye-Steak
Mesclun-Salat | alter Käse | Pinienkerne | Honig-Senf-Dressing

-ODER-

Geräucherter Wildschweinschinken
Winterlicher Bulgursalat | kandierte Mini-Feigen | Balsamico-Sirup

-ODER-

Marinierter Lachs
Süß-saure Gurke | Wasabi-Mayonnaise

HAUPTGERICHTE

Geschmortes Kalbsragout
geröstete Kartoffeln | gegrilltes Gemüse | Rotweinsauce

-ODER-

Seebarschfilet
große Garnelen | geröstete Kartoffeln | gegrilltes Gemüse |
schaumige Weißweinsauce

-ODER-

Gemüse-Wellington
Blätterteig | gegrilltes Gemüse | pflanzliches Hähnchen | Tomatensalsa (V)

-ODER-

Duo aus Hirschsteak und Hirschgulasch
Pastinakenpüree | gegrilltes Gemüse | Bratkartoffeln | Soße aus rotem
Portwein und Wacholderbeeren

DESSERT

Grand Dessert
Käsekuchen | Brownie | Eis | Baiser | Tiramisu

