

Kerstmenu-Christmas

VOORGERECHTEN/STARTERS

Rivierkreeftjes met zoetzure groenten, rucola, kerriemayonaise en sesam krokantje
Crayfish with sweet and sour vegetables, arugula, curry mayonnaise and sesame crisp

Rundercarpaccio met Parmezaanse kaas en truffelmayonaise

Beef carpaccio with Parmesan cheese and truffle mayonnaise

Geitenkaas panna cotta met een geitenkaas lolly en appelgelei

Goat cheese panna cotta with a goat cheese lollipop and apple jelly

SOEPEN/SOUPS

Bospaddenstoelen bouillon met taugé en lente ui

Forest mushroom broth with bean sprouts and spring onion

Romige kastanje soep met bieslook en walnoten

Creamy chestnut soup with chives and walnuts

HOOFDGERECHTEN/MEANCOURSE

Kabeljauw met Hollandaise saus, pommes dauphine, stoofpeer en witlof

Cod with Hollandaise sauce, pommes dauphine, stewed pear and chicory

Wildstoof van wildzwijn, hert & haas met pommes dauphine, stoofpeer en witlof

Game stew of wild boar, deer & hare with pommes dauphine, stewed pear and chicory

Couscous met linzencurry en naanbrood

Couscous with lentil curry and naan bread

DESSERTS

Trio van chocolade bestaande uit een ijslolly, crème brulee en brownie

Chocolate trio consisting of a popsicle, crème brulee and brownie

3 gangen menu (soep - hoofd - dessert) €35.00

3 gangen menu (voor - hoofd - dessert) €39.00

4 gangen menu (voor - soep - hoofd - dessert) €45.00

U kunt bovenstaand menu reserveren op 24, 25 en 26 december vanaf 17:00.

We verzoeken u de keuze voor maandag 18 december door te geven.

U kunt de keuze mailen naar reserveringen@huisdebeurs.nl o.v.v. uw naam en reserveringsdatum.

