



4 gangen Kerstmenu

VOORGERECHTEN

Carpaccio van Runderhaas

Truffelmayonaise | Rucola | Bieslook | Spekjes
Pijnboompitjes | Grana padano

Trio van vis

Gerookte zalm | Gebakken coquille
Sashimi van Tonijn | Wasabimayonaise

Wildproeverij

Ham van wildzwijn | Rillette van haas en hert
Gerookte eendenborst

Proeverij 't Vermaeck

De chef verrast u met 3 kleine gerechtjes

SOEPEN

Ossenstaartbouillon

Madeira | Prei | Soepballetjes

Bisque

Gamba | Room | Bosui

Tomatensoep

Soepballetjes | Bieslook

HOOFGERECHTEN

Duo van rund

Runderhaas | Rundersucade | Pastinaakpuree
Puntpaprika | Peperjus

Hazenpeper

Aardappelpuree | Rode kool | Spruitjes | Stoofpeer

Heilbot

Gebakken zwarte heilbot | Hollandaisesaus
Aardappelpuree | Groentenmix

Mixed grill

Biefstuk | Kipfilet | Varkenshaas | Aardappelgratin
Groene asperges | Courgette

DESSERTS

Bosvruchtenbavarois

Bosvruchten | Yoghurt | Sloffendeegbodem | Slagroom

Chocolade lava

Cake | Pure chocolade | Vanille-ijs | Slagroom

Kerstplankje

De chef verrast u met 3 kleine desserts

Special koffie

Met diverse bonbons

Kaasplankje

Rozijn-notenbrood
Kaas van Bastiaansen | Rode port

€ 70 p.p.

Vooraf serveren we breekbrood met diverse smeersels
en krijgt u een amuse voor aanvang van het diner.

Heeft u allergieën? Wilt u vegetarisch dineren?
Vraag naar de mogelijkheden, dan maken
we voor u een passend kerstmenu!