

KERSTMENU

Reeuwijkse Hout

AMUSE

Kaasbitterballen
met kerrymayonaise

VOORGERECHTEN

Huisgerookte zalm
Op toast met kruidencrème

Carpaccio
Dungesneden ossenhaas met rucola, truffelmayonaise en
Parmezaanse kaas

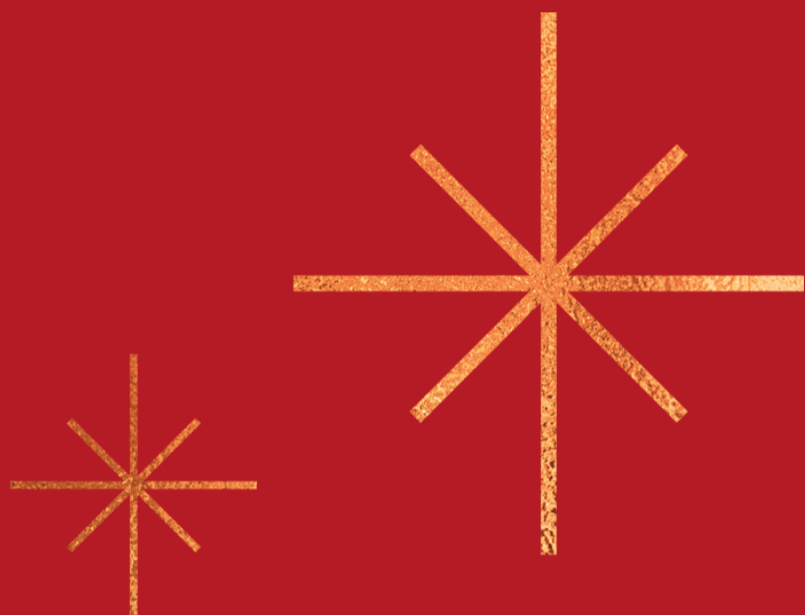
Salade met eendenborstfilet
Uit onze rookoven met balsamico-framboosdressing
(eventueel vegetarisch met bospaddenstoelen)

Rouleau Geitenkaas
Geitenkaas omwikkeld met courgette, tomatenjam en
balsamicostroop

Mosterdsoep
Met fijn gesneden bosui

SPOOM

Verfrissende tussengang



KERSTMENU

Reeuwijkse Hout

HOOFDGERECHTEN

Hertenbiefstuk

met rode kool, aardappelpuree en Norasaus

Tournedos van de chef

In de pan gebakken tournedos met champignons en uien overgoten met rodewijnjus.

Ook kunt u kiezen

voor de klassieke variant met champignon- of pepersaus, daarbij seizoensgroenten.

Varkenshaas

Rosé gebakken varkenshaas met champignonsaus

Zalmfilet van de grill

Geserveerd met citroen en kruiden crème, daarbij geglaceerde groenten van het seizoen.

Curry van kikkererwten en linzen

Milde kruidige Indiase curry van verse ingrediënten, geserveerd met rijst, zoete aardappel en naanbrood

DESSERTS

Appelpeercrumble

met een bolletje vanilleijs, slagroom en kaneelsaus

Chocolade lavacake

met een bolletje vanilleijs, slagroom en witte chocolade

Pavlova

Oorspronkelijk uit Australië en op basis van meringue mascarpone en roodfruit

Huisgemaakt ijs

3 bolletjes sorbetijs met slagroom

