

# 3- of 4-gangen menu

2de Kerstdag

## voorgerechten

Gerookte eend met suikerbrood

Paté | Ingelegde rode ui | Gel van Limburgse stroop

OF

Drie keer zalm

Zalm mousse | Zalm gegaard in rode biet en limoen | Zalm paté | Wakame | Sesam

OF

Structuren van champignons

Gebakken & gegrild | Mousse | Crème van shii-take | Brioche | Peterselie crème

## soep

Ossenstaart bouillon met Madeira

Fijngeneden groenten | Ossenstaart | Bieslook

OF

Witlofsoep

Gekarameliseerde appel | Tuinkruiden

## hoofdgerechten

Limburgs wildzwijnhaasje

Cranberry jus | Rodekool stampot | Witlof | Bospaddestoelen

OF

Zeebaars

Riesling botersaus | Spinazie risotto | Sousvide gegaarde prei

OF

Ravioli van pompoen

Parmezaansaus | Gebakken tomaatjes | Zoetzure venkel | Rucola

## nagerechten

Parfait van Aachener printen

Glühwein gummibeer | Chocolademousse | Gel van kersen

OF

Fijne selectie van 4 kaassoorten

Notenbrood | Appelcompote | Walnoten

OF

Koffie of thee met bonbons

**3-gangen diner: €47,50 p.p.**

**4-gangen diner: €53,00 p.p.**