



EERSTE KERSTDAG

Kerstbrunch

SOEPEN

- Pompoensoep (geserveerd aan tafel)

VOORGERECHTEN

- Rundercarpaccio met truffelmayonaise
- Eendenrillettes met rode-uiencompote
- Wildpaté met preiselbeeren
- Gerookte makreel met dillesaus
- Salade Val Dieux met walnoten en vijgencompote
- Pastasalade met pesto en snoeptomaatjes

HOOFDGERECHTEN

- Wildgoulash
- Malse kipdijstukjes in Rolduc-biersaus
- Zalmfilet met wittewijnsaus
- Zeebaarsfilet met saffraansaus
- Risotto met bospaddenstoelen

GARNITUREN

- Aardappelkroketjes en smeūge aardappelpuree
- Doperwten, gele wortel, champignons en bloemkool

NAGERECHTEN

- Omelette Sibérienne
 - Huisgemaakte ijstaart met eiwitschuim
- 