

Kerst 2019

Gekonfijt eendenboutje (warm) met rode ui compote en salade

Of

Gerookte zalm met garnalen en roomkaas

Of

Geitenkaasmousse op carpaccio van rode biet met appelchutney en geroosterde hazelnoot

Of

Steak tartaar met geroosterd kruidenbrood oude boerenkaas, Truffelmayo en gemarineerde tomaat

Cappuccino van krachtige ossenstaartbouillon met Madaira-room

Of

Bisque van kreeft met garnaltjes en cognacroom

Tournedos | saus van kalfsfond | sjalotten

Of

Eendenborstfilet | kersenjus | rode-koolstrudel

Of

Kabeljauw | kreeftensaus | zoete peetjes

Of

Zeebaars | risotto | witte wijnsaus

Crème Brûlée van sinaasappel met vanille-ijs

Of

Grand Dessert

Of

Kaasplankje

Prijs 2 gangen keuzemenu 35,00

Prijs 3 gangen keuzemenu 45,00

Prijs 4 gangen keuzemenu 50,00

Entenkeule an eigenem Fett mit Rotzwiebelncompott und Salat

Weihnachten

Kandierte Entenkeule (warm) mit rotem Zwiebelkompott und Salat

Oder

Geräucherter Lachs mit Garnelen und Frischkäse

Oder

Ziegenkäsecreme auf Rote-Bete-Carpaccio mit Apfelchutney und gerösteter Haselnuss

Oder

Steak Tatar mit geröstetem Kräuterbrot, altem Bauernkäse, Truffelmayo und marinierter Tomate

Cappuccino von Kraftiger Ochsenchwans bouillon | Garnitur von Ochsenchwanz | crème von Madeira

Oder

Bisque von Hummer | gamba | Schaum Cognac

Tournedos | Sauce aus Kalbsfond | Schalotten

Oder

Entenbrustfilet | Jus aus Kirschen |

Rotkrautstrudel

Oder

Kabeljau | Hummersauce | süsse Carotten

Oder

Seebarsch | Risotto | Weißweinsauce

Spätburgunder Ellermann Spiegel € 4.25

Crème Brûlée von Orange mit Vanille-eis

oder

Grand Dessert

Oder

Käsebrett

Weintip; Rivesaltes tuile € 4.00

10 jr. Oude Port Graham's € 6.50

Preiss 2 Gängen Menu 35,00

Preiss 3 Gängen Menu 45,00

Preiss 4 Gängen Menu 50,00