



STEL EEN HEERLIJK MENU SAMEN

Onze tip probeer zoveel mogelijk van hetzelfde te kiezen om het voor uzelf ook makkelijk te maken.

Een 3 gangen keuze menu voor 37,50 p.p.

Voorgerechten

1. Zelf koudgerookte zalm met groene appelmosterd en knolselderij remoulade.
2. Terrine van gepekeld weide rundvlees en eendenlever, sjalottencrème en aardpeer chips.
3. Gemarineerde reuzenchampignons met prei van de Green Egg, amandel-sinaasappelpesto en brioche kruim.
4. Wildham met piccalilly-crème, spitskoolsalade en crostini.

Hoofdgerechten

1. Langzaam gegaarde kabeljauw in gremolata, met zoete aardappel, geroosterde courgette, en een beurre blanc met kappertjes.
2. Lasagne van pompoen en groene kool met kaas van kaasboerderij Ravenswaard en rode uiencrème met truffel.
3. Stoof van wild met rode kool en granaatappel, pastinaak en peperkoek croutons.
4. Rundermedallion met een jus van grain fed sukade, twee kleuren peen in beurre noisette en mini aardappel gratin.
5. Tamme eendenbout krokant uit de oven met knolselderij-crème, geroosterde witlof en een paddenstoelen jus met 5 spice kruiden.

Nagerechten

1. Tiramisu op verrassende wijze met warme kersen.
2. Lemontaartje met merengue schuim.
3. Frambozentaartje van Holly Sweets.

Kindermenu 19,50 p.p.

1. Pomodoricrème met rucola-basilcumpesto.
of
2. Italiaans broodje van Bakker de Bie met ham en meloen.
3. Spareribjes zonder bot met pommes gratin en een rauwkostsalade.
of
4. Kipspiesje roomsaus met pommes gratin en een rauwkostsalade.
en
5. Kinderdessert verrassing (gevulde chocolade kerstbal).





Extra menu uitbreiding mogelijk met soep en/of tussengerechten

Soep 4,50

1. Pomodori crème soep met rucola basilicum pesto.
2. Soepje van geroosterde knolselderij met paddenstoelentruffel tapenade.
3. Wildbouillon met gerookte rode ui en groene kruiden.
4. Tom kha kai, echte Thaise soep met kokos, maïshoender, pepers en paksoi.

Tussengerechten

1. Halve Canadese kreeft met vadouvan boter, romige schorseneren en schorseneren chips. **19,50**
2. Makreel filet ingelegd in citroen en kerrie, met noedels en shiitake, Chinese kool, crunch van kroepoek en een onvergetelijke sojasaus. **14,50**
3. Kwartelboutje met prei en beukenzwammen, parelcouscous, en jus van gevogelte met steranijs. **14,50**
4. Geroosterde bloemkool met kerrie-olie, auberginedip, crumble van geitenkaas, en quinoa. **12,50**

Extra lekkers

1. Italiaans broodje van Bakker de Bie met huis dip, voor 2 pers. **4,-**
2. Verschillende ham soorten met crostini, voor 2 pers. **12,50**
3. Kaasplankje van onze lokale kaasboerderij De Ravenswaard, chutney uit eigen keuken, voor 1 pers. **9,50**
4. Zes feestelijk Bonbons van Holly Sweets. **6,50**
5. Macarons assortiment van Holly Sweets. **6,50**
6. Koffie van Coffeelab Nijmegen
 - 20 stuks no school capsules. **13,95**
 - bonen no school 500 gr, circa 50 kopjes. 13,50
 - gemalen no school 500 gr, circa 50 kopjes. 13,50





**Hieronder hebben wij voor u een op en top smaakbeleving samengesteld;
de juiste wijnen bij de gerechten.**

Wijnkeuze voorgerechten

- **Voorgerecht 1**
Azal uit de Vino Verde streek, heerlijke frisse groene appel tonen. **11,50**
- **Voorgerecht 2**
Grauburgunder Spätlese Trocken, een rijke wijn met een amandel tonen en rijpe banaan. **11,50**
- **Voorgerecht 3**
Witte Viura uit de Rioja met houtrijping maar mooi zachte amandel met toch frisheid op het einde. **12,50**
- **Voorgerecht 4**
Charmeur heet deze wijn en dat is die echt, met twee druiven Riesling en MüllerThurgau druiven. **10,50**

Wijnkeuze Hoofdgerechten

- **Hoofdgerecht 1**
Vermentino van het prachtige eiland Sardinië, met een toets van sinaasappel en amandelen een feestje. **10,50**
- **Hoofdgerecht 2**
Spätburgunder uit Duitsland heerlijke licht rode wijn met lichte fruittonen, en ook aardse smaken wat een vriendje is met de ui en truffel. **12,95**
- **Hoofdgerecht**
Sangiovese uit Toscane met lichten kersen tonen. **11,95**
- **Hoofdgerecht 4**
Crianza Temperanillo uit de Rioja een heerlijke frisse rode wijn met een kruiden bouquet. **11,95**
- **Hoofdgerecht 5**
Ook bij dit gerecht kies ik voor Spätburgunder niet gewoon lekker maar heel erg lekker. **12,95**

Bubbels

Wilt u voor het starten van het menu al samen proosten, dan hebben wij ook gedacht aan heerlijke frisse bubbels die evt. kan worden doorgedronken bij de voorgerechten.

- Riesling Brut uit de Pfalz heerlijk fris om mee te starten. **14,95**
- Bubbels van de Grüner Veltliner druif uit Oostenrijk die het vaak wint van men of geen champagne. **15,50**
- Voor de echte kenners, Champagne De Baron Fuente Grande Reserve. **25,95**

Dessert wijn kunt u bestellen op aanvraag en die flessen liggen te wachten in de kelder om uw menu compleet te maken.