



Kerstlunch 2015 met opties voor vier gangen

Voor

Gerolde flensjes met gerookte zalm en zure room

of

Hartige tomaten muffins met basilicum, rucola sla met Mozzarella en pijnboom pitjes

of

Spicey Thai frispittege soep met cocos en koriander

Tussen

Scropino met limoen sorbet, wodka en prosecco

Hoofd

'Bospaddestoel taart' met romige aardappel puree, peperige olijfolie en aubergine compote

of

Gestoofd rundvlees in rode wijn met rozemarijn, rode peper en knoflook geserveerd met aardappel gratin en winter groentes.

of

Quiche van zalm met olijven, kappertjes, anijs saus, zongedroogde tomaatjes en salade

Bij

Groene salade van baby leaf, rucola, komkommer, tomaatjes en een Franse honing mosterd dressing

of

Salade van spinazie met stukjes geitenkaas, dadels en een appel cider agave dressing

Toe

Pure chocolade mousse met Cointreau en sinaasappel zest

of

Luchtige limoen kwark creme met rode bos vruchten compote

