

KRISMIS 2021

€ 45,--

Voorgerechten:

No Tuna *plantaardig*

Sashimi van "tonyn" op babyspinazie met zeewiersalade, gedroogde tuinbonen, wasabimayonaise en no parmesan

Tabouleh *plantaardig*

Bulgursalade met no feta, doperwteworst, muhammara (saus van gegrilde paprika, walnoten en granaatappel) en Libanees brood met hummus

Tsunamië

palingmousse, gerookte zalm, tonijnsalade, garnalen, rivierkreeftje

Rundercarpaccio

Gesneden koeivleis met notenmelange, kaas en verse pesto

Hoofdgerechten:

Pie *plantaardig*

Hartig taartje van Afrikaans gekruide linzen en groenten met een stokje saté, puree van Hokkaido pampoen, koningsoesterzwam en Sunkist sinaasappelsaus

Smoorvis

Victoriabaarsfilet, gemarineerd in Afrikaanse kruiden o.a. rooibos, met Kaapverdisehe sweet&sour-saus

Chicken in Pyjama

Zacht gegaarde kipfilet, gevuld met kaas en hertenham, geserveerd met een ryke tomaten-truffelsaus en Williams peer

Steak Zandeind (+ € 5,--)

Van Lakenvelder met kastanje-sjokoladesaus.

Het hele jaar lopen deze runderen buiten op Landgoed de Hoevens, waar ze alleen maar gras en kruiden eten

Nagerecht:

Proeverij van heerlijkheden *ook plantaardig mogelijk*

Sjokola, amarena kersen, mango, kokos, vanille, appel en peperkoek

KINDERKERSTMENU 2021

Stel je eigen menu samen
3 gangen € 19,50



Voorgerechten

Vitamientje *plantaardig* tomaatjes, komkommer, ananas en druiven

Bitterballen *plantaardig*

Tomatensoep met balletjes

Gerookte zalm

Garnalencocktail

Hoofdgerechten

Groentekroket *plantaardig*

Spagetti met balletjes gehakt en tomatensaus *plantaardig*

Kipfingers gepaneerde malse stukjes kipfilet

Pannenkoek met stroop en suiker

Frikadel minder zout, minder vet

Nagerechten

Dame Blanche met slagroom (*kan plantaardig*)

Suikerwafeltjes met roomijs en slagroom

IJsje met vruchtjes en slagroom (*kan plantaardig*)

Aardbei-waterys of Mango-waterys met slagroom
(*kan plantaardig*)