

Op de 2^{de} Kerstdag is er vanaf 11 uur een **kerstbrunch**, op pagina 8 van deze pdf,
is deze uitgebreid belicht

Kerst kaart 2011

Tijd vliegt, met rasse schreden gaan we na het einde van het jaar.
Reeds jaren lang zijn we natuurlijk ook met deze dagen voor u geopend, voorafgaand voor een borrel,
buffet bijvoorbeeld wild, winterkost.

Op de kerstdagen hebben we traditionele wijze een speciale kerst a la carte kaart.
U kunt bij ons beide dagen reserveren, .de eerst dag vanaf 12.00 uur en de tweede vanaf 14.00 's
middags. Hieronder staat onze kaart, er kunnen zich nog kleine wijzigingen voor doen.

Let wel deze kaart is alleen op de kerstdagen!!

Nieuwjaarsdag zijn wij geopend vanaf 14.00!!

24 en 31 december zijn wij gesloten.

Verder normaal geopend.

Wijzigingen onder voorbehoud

Koude voorgerechten

Garnalen Cocktail

Noorse garnalen geserveerd
met cocktailsaus € 8,70

Zeevruchten speciaal

bestaat o.a. uit gerookte zalm, garnalen, haring en pepermakreel
op een frisse salade met vruchten € 14,00

Kerst voorafje

fijne boerenachterham met een toefje gerookte hammousse, mandarijn en
huisgemaakte salade € 7,00

Carpaccio van ossehaas

ossehaas met een friséesalade, paddesteoelen en een saus
van rode port met gedroogde appeltjes € 12,50

“Cocktail Trio”

huisgerookte fazantenborst met een salade van witlof en appel, Ardennerham
met een frisse salade van meloen met honing en aceto en een wildragoutje
met paddenstoelen € 9,50

Warme voorgerechten

Champignons à la escargot

gebakken champignons, in een kruidige rode wijnsaus € 9,00

Vleespasteitje

korstbakje gevuld met
een heerlijke vleesragout € 6,50

Soepen

Rijkgevulde rundvleessoep

volgens grootmoeders recept € 5,00

Tomatencrèmesoep € 5,00

Grootmoeders kippensoep € 5,00

Heldere wildbouillon

met stukjes wild, champignons en winterprei € 6,00

Franse uiensoep

overbakken met goudse- of
parmezaanse kaas € 5,50

Cantarelle soep

lichtgebonden soep met croutons € 6,50

Bij de voorgerechten en soepen worden broodjes en boter geserveerd

Kinderkaart

Er is een mogelijkheid voor de kinderen een klein kopje soep van de menukaart te bestellen.

Voor de kinderen hebben we een speciale kleurkaart met de volgende gerechten erop:

Donald Duck

Kleine schnitzel met frietjes, doperwten en mayonaise € 7,50

Dora & Diego

Kwart haantje met frietjes, appelmoes en mayonaise € 7,00

Woezel & Pip

Hamburger met frietjes, appelmoes, ketchup en mayonaise € 7,50

Bob de Bouwer

Kipnuggets met frietjes, appelmoes en mayonaise € 6,50

Bert & Ernie

Kroket of frikadel met frietjes, appelmoes en mayonaise € 6,50

Mega Mindy

Visstick met gebakken aardappeltjes, sla en mayonaise € 7,50

Visgerechten

Gebakken Zeetong

a la meunière € dagprijs
met gebakken fruit € dagprijs

Gegrilde Zalmfilet

met bearnaisesaus € 22,20

Varkensvleesgerechten

Varkenshaasmedaillons

in de volgende creaties;

met boswachterssaus (roomsaus met champignons en spekjes) € 21,50

naturel € 19,10

met roomsaus € 20,50

met champignons € 21,20

Ons varkensvlees is doorbakken

Kalfsvleesgerechten

Gebakken kalfsmedaillons

begeleid met stoofpeer en rode portsaus € 28,50

Specialiteit & Gevogelte

't Halve haantje

met alles d'r op en d'r an € 13,00

't Hele haantje

met alles d'r op en d'r an € 17,00

Schnitzel

in de volgende creaties;

naturel € 15,50

met roomsaus € 16,90

met champignons € 17,80

Rundvleesgerechten

Ossenhaaspuntjes

met paddestoelen uit het bos € 23,00

Ossentong

met madeirasaus € 16,20

Biefstuk van de Haas

in de volgende creaties;

naturel € 26,50

met champignons € 28,70

met pepersaus € 27,90

met stroganoffsaus € 27,90

Wild – en gevogeltegerechten

Reebout

begeleidt met rode kool, spruitjes en aardappelpuree,
overgoten met een heerlijke wildsaus € 21,50

Halve fazant haan

geserveerd met aardappelpuree, zuurkool, uitgebakken spek en jus,
gegarneerd met peer en preiselbeeren € 18,50

Hazenrug tournedos

begeleidt met rode kool, spruitjes en aardappelpuree,
met een heerlijke wildsaus € 24,50

Hazenbout

begeleidt met rode kool, spruitjes en aardappelpuree,
overgoten met een heerlijke wildsaus € 20,00

Hazepeper

begeleidt met rode kool, spruitjes en aardappelpuree,
overgoten met een heerlijke wildsaus € 19,50

Reerug biefstukjes

begeleidt met rode kool, spruitjes en aardappelpuree,
met een heerlijke wildsaus € 32,50

Alle wildgerechten worden geserveerd met een wildgarnituurtje
bestaande uit; peer, perzik, vijg en preiselbeeren.

Vegetarische gerechten

”Verloren Champignons”

in deeg verpakte champignons met Hüttenkäse,
geserveerd met groenten uit het bos en
een walnotensaus € 17,50

Wild-tagiatelli

met noten en diverse paddenstoelen € 16,50

Nagerechten

Coupe Nijntje

kindersurprise ijsje met slagroom € 4,00

“Achterhoekse bruiloft”

vanille-ijs met boeren-jongens en meisjes, advocaat en slagroom € 6,50

Coupe Pitamientje

verse fruitsalade met vanille-ijs en slagroom € 7,50

Coupe Cherises Chaud

vanille-ijs met warme kersen en slagroom € 6,80

Coupe Dia

verse fruitsalade met suikervrij-ijs en
suikervrije slagroom € 7,50

Aardbeien bavarios

met slagroom € 6,00

“Het kerstgevoel”

Kastanjabavarois met preiselbeeren gecombineerd met
een brownie en hazelnotenijs € 6,50

‘t Kerstnagerecht

een kleurrijk dessert met mousse, taart en diverse ijssoorten,
gegarneerd met slagroom en vanillesaus € 8,50

Koffie's

Ameretto Macchiato (zonder alcohol)

een cappuccino met amaretto siroop € 3,20

Koffie crème / thee € 1,90

Cappuccino / Espresso /

Koffie verkeerd € 2,00

Latte Machhiato € 2,50

Irish coffee

koffie met Ierse whisky € 5,50

Rüdesheimer Kaffee

koffie met Asbach Uralt Weinbrandt € 6,00

D.O.M. Koffie

koffie met D.O.M Bénédictine € 5,00

Achterhoekse koffie

koffie met Paerelskruut € 5,00

Kerstbrunch

Op de 2^{de} kerstdag vanaf 11 uur tot ongeveer 14 uur.

Passend bij de tijd van het jaar, wordt u ontvangen met een glaasje heerlijke warme glühwein.
Vervolgens wordt de brunch gepresenteerd op het buffet, bestaande uit:

Diverse soorten brood o.a. kerststol, harde en zachte bolletjes,
meergranen-, wit- en tarwe brood.

Diverse soorten beleg o.a. oude- en jongbelgen kaas,
verschillende hamsoorten, rosbief en zoetigheid

Twee verschillende soepen: Een heldere wildbouillon en
een chantarrellencrèmesoep

Koude gerechten: Gerookte zalm, gerookte ganzenborst
en ham met meloen

Warme gerechten: Omelet, vleesragout, wildragoutje,
champignons a la esgargots en gevulde kalkoen filet

Kruidkoekbavarois, vaniliecrème,
stoofpeertjes en stoofappeltjes

€ 27,50 p.p.

wijzigingen onder voorbehoud

