

Kerstdiner 2018

Brasserie "Het Vrolijke Schaap"

Ambachtelijke keuken, speciaalbieren en wijn

Voorgerechten

- Rilette van geconfijte eendenbout met krokante kruidkoek en compôte van williamsperen
- Goudbruine blini's met Schotse gerookte zalm, gekruide roomkaas en dille-olie

Soepen

- Gazpacho van biet met groene appel, gerookte paling en dragon
- Velouté van artisjok met parmaham, basilicumroom en olijfolie

Tussengerechten

- Zacht gestoofde wildzwijnwang in een jus van kerstbier met crème van pastinaak
- Medaillon van kabeljauwhaas met gekaramelliseerde witlof, puree van zoete aardappel en sumak-peper

Hoofdgerechten

- Runderrtouredos van Belgisch rund met wildfond, paddenstoelen en stoofpeer
- Krokant gebakken zeebaarsfilet onder een dakje van groenten met een jus van saffraan en pernod

Kaas

- Binnen- en buitenlandse kazen met Duits desembrood en vijgencompôte

Dessert

- Parfait van vanille en single malt whisky met citrusfruit, sinaasappelsaus, merengue en limoen-cress

Prijzen

voorgerecht, soep, hoofdgerecht en dessert	€51,00
soep, tussen-, hoofdgerecht en dessert	€54,00
voor-, tussen-, hoofdgerecht en dessert	€60,00
voorgerecht, soep, tussen-, hoofdgerecht en dessert	€67,00
kaas vóór het dessert	€12,00

Wijnarrangement

4-gangen	€18,00	BOB €12,00
5-gangen	€22,50	BOB €15,00
extra wijn bij de kaas	€4,50	BOB €3,00