



Kerstmenu

DE EETKAMER 2024



KERST BIJ DE EETKAMER

17.00 UUR

25 DECEMBER 2024

€54,50 P.P. EXCLUSIEF DRANK



VOORGERECHTEN

GEPEKELDE ZALM MET KRUIDENOLIE, ZOETZURE RODE UI EN EEN CROSTINI VAN FLATBREAD

CARPACCIO VAN KNOLSELDERIJ, RUCOLA SLA, ZONGEDROOGDE TOMAAT, GEROOSTERDE TUINBONEN, TRUFFELMAYONAISE EN PARMEZAANSE KAAS

LAUWWARM BUIKSPEK, SALADE VAN COUSCOUS, RODE BIET EN EEN MAYONAISE VAN GEMBER EN KERRIE



TUSSENGERECHTEN

"CAPPUCCINO" VAN BOSPADDENSTOELEN, GESLAGEN ROOM, OLIJVEN POEDER, BIESLOOK EN KERVEL

RAVIOLI MET AUBERGINE EN BASILICUM, ANTIBOISE VAN TOMAAT EN OLIJF. HIERBIJ EEN CRÈME VAN RUCOLA EN VERS GERASPT PARMEZAANSE KAAS



HOOFDGERECHTEN

ROSE GEBRADEN HERTENBIEF MET EEN SAUS VAN RODE PORT EN ZWARTE PRUIJEN, GESERVEERD MET EEN KNOLSELDERIJ-TRUFFELPUREE, ROZEMARIJN AARDAPPELTJES EN GEWOKTE COURGETTE

GEGRILDE SHORT RIB VAN HET RUND. HIERBIJ EEN KRACHTIGE SAUS MET TUINKRUIDEN, GESERVEERD MET AARDAPPELROSTI EN GEMENGDE GROENTE

KROKANTE DORAFIET MET INKTVIS-RISOTTO, GEKARAMELISEERDE WORTELJES, KREEFTENSCHUIM EN KNOFLOOKGARNALEN

GEGRILDE EN GEVULDE PUNTPAPRIKA MET RIJST, EEKHOORNTJESBROOD, POMPOEN EN BOSUI. GESERVEERD MET EEN KROKANTJE VAN FLAMMKUCHEN EN KRUIDENKAAS



DESSERTS

PANNACOTTA VAN KOKOS, HIERBIJ GEZOUTEN PISTACHENOTEN, SORBET VAN PASSIEVRUCHT EN SLAGROOM

TARTELETTE MET CHOCOLADEMOUSSE, MOKKA-GANACHE, MOKKA IJS EN GEMARINEERDE SINAASAPPEL

ASSORTIMENT VAN KAAS, VIJGENCOMPOTE, NOTENBROOD EN APPELSTROOP

KOM EERSTE KERSTDAG CULINAIR GENIETEN VAN EEN 4-GANGEN DINER BIJ DE EETKAMER!

RESERVEREN IN DE ZAAK | NIEUWSTRAAT 5, 6431 KP HOENSBROEK | 045 521 21 63