

# KERSTMENU BY TATER

## VOORGERECHTEN

**Terrine vis** | gerookte zalm | forelmousse | Hollandse garnalen | zoet | zuur

**Cannelloni eend** | gerookte eenden ham | eendenmousse | piccalilly | vene cress

## SOEPEN

**Bisque** | cognacroom | fruit de mer

**Wildbouillon** | houtduif | paddenstoelen

## TUSSENGERECHTEN

**Coquille** | knolselderij | Serranoham | Granny Smith

**Buikspek** | doperwten crème | sjalotten vinaigrette | truffelaardappel chips

**SPOOM** | limoen (*extra € 4,50*)

## HOOFDGERECHTEN

**Zalm** | spinazie quiche | bospeen | Beurre Blanc

**Tournedos** | Boeuff Bourignon | wortel | zilverui | biet

**Duo hert** | hertenbiefstuk | hertenstoof | biet | spitskool | spruit | blinies

## DESSERTS

**KAAS** | 4 soorten | stroop | kletzenbrood

**CHEF'S DESSERT** | diverse huisgemaakte zoetigheden

Prijzen per persoon:

**3 - gangen** voorgerecht | hoofdgerecht | dessert € 45,50

**4 - gangen** voorgerecht | soep | hoofdgerecht | dessert € 49,50

**4 -gangen** voorgerecht | tussengerecht | hoofdgerecht | dessert € 52,50

**5 - gangen** voorgerecht | soep | tussengerecht | hoofdgerecht | dessert € 54,50

Op verzoek serveren wij tevens bijpassende wijnarrangementen.

***Reservering is definitief na ontvangst van het ingevulde keuzeformulier en bevestiging van onze zijde.***