

KERSTMENU

Wildsoep

Gebonden, romige soep gevuld met haas, hert en groenten. Met een garnituur van gebakken oesterzwammen, afgeblust met een scheutje port.

of

Kreeftensoep

Klassieke, romige kreeftensoep met gegrilde scampi's.

Wildragout

Wildragout van haas en hert op een bedje van getoast bruin notenbrood, getopt met roergebakken bladspinazie met knoflook en rozijnen.

of

Ecofields Kalfsvlees in rode wijnsaus

Mals stukje kalfsvlees met een krachtige rodewijnsaus op een bedje van groentenjulienne.

Hazenpeper

Pannetje van in rode wijn gestoofd hazenvlees in een saus met diverse groenten, geserveerd met een heerlijk stamppotje van andijvie en een peertje in rauwe ham.

of

Linzencurry met serehspiesjes (vegetarisch)

Een heerlijke mix van gegrilde groenten op een spiesje van sereh, met gegrilde asperges en een pittig currygerecht van biologische linzen, tomaat, aardappel en paprika.

of

Boeuf bourguignon

Heerlijk mals biologisch Eco Fields rundvlees, gestoofd in rode wijn, met Italiaanse groenten en serranoham. Geserveerd met pommes gratin.

of

Zuurkoolstamppot met zalm, hollandaisesaus en een trio van bosvrienden

Heerlijk stamppotje van zuurkool met gebakken zalm en scampis, met een romige hollandaisesaus en een trio van bospaddenstoelen.

Merry Christmas