



# DE BRANDERIJ

1855

# KERSTMENU



## VOORGERECHT

Carpaccio van ossenhaas met rode uiencompote, gemaarneerde paddestoelen, oude kaas en rucola  
OF

Geitenkaas met dadels, gemaarneerde vijgen, balsamico en groene salade  
OF

Geroosterde zalmrolletjes met geroosterde forel en roomkaas

## TUSSENGERECHT

Mosterdsoep met uitgebakken spekjes en bosui  
OF

Licht pittige tomatensoep met een vleugje room en verse basilicum  
OF

Knolselderijsoep met truffel en kervel, geserveerd met gebakken coquille

## HOOFDGERECHT

Ossenhaas met rodewijnsaus, krokant gebakken spek, truffelmayonaise,  
afgemaakt met rucola aangemaakt met tosa dashi azijn en sud en sol  
tomaatjes.  
OF

Gebakken kabeljauw, rivierkreeft aangemaakt met limoen-sesam mayonaise,  
begeleid door teriyaki saus.  
OF

Quiche met groenten, feta en herfstpaddestoelen afgemaakt met frisse  
salade en portsiroop.

## KAASPLANK

4 verschillende kazen van kaasboer van der Ley

## VERRASSINGSDESSERT

4 GANGEN MENU 37,00

5 GANGEN MENU 45,00

SPECIALE WENSEN OF EEN ALLERGIE? GRAAG VOORAF EVEN AANGEVEN.