



DE BRANDERIJ
1855

KERSTMENU

SOEP

Aardpeersoep met gegrilde oesterzwammen en peterselie olie

VOOR

Crostini met rilette van eend, cranberrie-gel, lollo rosso en tuinkers

OF

Carpaccio van stoofpeer met meibloem geitenkaas, gerookte walnoten en honey cress

HOOFDGERECHT

Goulash van wildzwijn met hete bliksem

OF

Groente Tajine uit de Josper Grill met pastinaak, pompoen, courgette, aubergine.
Geserveerd met parelcouscous salade.

NA

Parfait met kaneel, steranijs, cranberriesaus en sinaasappel tuiles