

## ***Kerstmenu 24, 25 en 26 december***

Geniet van een heerlijk kerstmenu bij de restaurant de Sous-Chef. Wij hebben een menu voor u samengesteld waarbij u zelf een drie-, vier- of vijfgangenmenu kan samenstellen met de keuze uit onze kerstkaart.

**3-gangen: € 39,50**

**4-gangen: € 44,50**

**5-gangen: € 49,50**

### ***Voorgerechten***

Zalmbonbon met Hollandse garnalen en krabsalade

Duo van tonijntartaar en sashimi van tonijn, met furikakemayonaise en wakame

Carpaccio met truffelmayonaise, geroosterde nootjes, Parmezaanse kaas en rucola

Tataki van ossenhaas met een Oosterse dressing en bosui

Krokant kerstbakje met kipdij, zongedroogde tomaat en pestomayonaise

Rouleau van geitenkaas, courgette, rode biet en walnoot

### ***Tussengerechten***

Zacht gegaarde wilde eendenboutjes met een saus van rode port

Gebakken lamskoteletjes met een saus van tijm

Gebakken gamba's met een dip van knoflook

Champignons gevuld met tomatentapenade

\*\*\*

Romige paddenstoelensoep met bosui

Geroosterde paprikasoep



## *Hoofdgerechten*

Op de huis gebakken zeebaars met pomodoririsotto

Krokant gebakken zalm met een pestolaagje en gewokte spinazie en room

Ossenhaas met pepersaus met groene asperges en rosevall aardappel

Argentijnse entrecote met kruidenboter, gebakken champignons en ui

Hertenbiefstuk met een saus van rode port, rode kool en aardappelpuree

Surf en turf van gewokte ossenhaaspuntjes en gamba's met champignons en knoflookolie

Klassieke varkenshaas met champignonsaus, groene asperge en rosevall aardappel

Duo van ossenhaasspies en kipdijspies met satésaus, krokante uitjes

Gebakken eendenborst met zoete aardappelpuree en Oosterse saus

Pomodoririsotto met groene asperge, champignons en Parmezaanse kaas



### ***Nagerechten***

Dame blanche

Trifle van witte chocolademousse, brownie, rood fruit en ijs

Crème brûlée met bitterkoekjes

Parfait van kaneel met vanille-ijs

Omelette sibérienne

Kaasplankje

### ***Voor de kinderen***

#### ***Voorgerechten***

Paprikasoep

Mini-carpaccio

Gerookte zalm

#### ***Hoofdgerechten***

Kipsaté met satésaus

Gebakken zalm met romige saus

Friet met kipnuggets, kroket of frikandel

#### ***Nagerecht***

Ijs met slagroom