

KERSTMENU RESTAURANT WILHELMINA 2023

Voorgerechten

Huisgemaakte wildpaté met diverse bereidingen van biet en bramen

Of

Bombe van zwaardvis, aardappelsalade, aardappelschuim, tuille van bieslook en een vinaigrette van dille

Of

Steak tartaar met ketjap mayo, gepaneerd eitje, shiitake, kruidensalade en brioche brood

Of

Tartelette van speculaas, bereidingen van pompoen, creme van geitenkaas, krokant van peperkoek

Soepen

Wildbouillon geserveerd met wildstoof, beukenzwammetjes en bieslook

Of

Knolselderij-truffel soep met bereidingen van knolselderij, creme fraîche van truffel en paddenstoelen

Tussengerechten

Patrijsborst, zuurkool, kweeper, jus, foie gras en een krokant van specerijen

Of

Gegrilde coquilles, cepessaus, ravioli van paddenstoelen, truffel en bereidingen van knolselderij

Hoofdgerechten

Hertenrugfilet met een jus van specerijen, spruiten, aardappelfondant en huisgemaakte balkenbrij.

Of

Vis van de dag met een Ricard-kreeftensaus, met bereidingen van wortel

Of

Tournedos met een port-jus, bitterbal van stoofvlees, met groene groente en polenta

Of

Ravioli van ricotta en spinazie, saus van Parmezaan, paddenstoelen en gebakken spinazie

Nagerecht

Dessert Noël

Of

Kaasplankje