

*Haaksbergen, 1 november 2017*

*Geachte heer/mevrouw,*

*Bijna is het weer zover: de kerstdagen staan weer voor de deur. Onder leiding van ons keukenteam hebben wij voor u een menukaart samengesteld waaruit u zelf uw kerstdiner kunt samenstellen.*

*U kunt voor uw kerstdiner kiezen uit vier verschillende vier-gangenmenu’ s en à la carte. Bij de samenstelling van uw eigen kerstdiner kunt u gebruik maken van bijgevoegde menukaarten. Zo kunt u thuis rustig een keuze maken voor uw diner op eerste of tweede kerstdag.*

*In verband met de verwachte drukte, verzoeken wij u vriendelijk tijdig te reserveren. Wij werken eerste en tweede kerstdag namelijk uitsluitend met reserveringen.*

*Retourneer, breng of email uw kerstkaart tijdig terug i.v.m. de verwachte drukte.*

*Met vriendelijke groet,*

*Sjoerd Franke, cheffin Amy schievink en natuurlijk onze lieve*

*Medewerkers*

**Viergangen menu 1**

**Serranno ham en rouleau van gevogelte** Gevogeltefarce/gerookte kipfilet /gekonfijte eenden pootje

\*\*\*

**Dubbel getrokken runderbouillon**

Gevuld met paddenstoelen en fijne kruiden

\*\*\*

**Gegrilde runde entrecote**

Een fijn stukje rundvlees vergezeld met kruidenboter

\*\*\*

Dame blanche

Met vanille-ijs en voorzien van chocoladesaus

**€ 42,50**

**TOELICHTING:**

🞎 .......... Keer

(Aankruisen en aantal opgeven)

**Viergangen menu 2**

**Gerookte eendenborstfilet**

Een waaier van gerookte eendenborstfilet geserveerd met bieten crème

\*\*\*

**Bisque d’Homard**

Kreeftensoep, gevuld met garnaaltjes en room

\*\*\*

**Hertenbiefstuk**

Voorzien van chanterelle en een krachtige wildfond

\*\*\*

**Crème brûlée**

Gemaakt van vanille en tonkabonen met een bolletje vanille-ijs

**€ 47,50**

**TOELICHTING:**

🞎 .......... Keer

(Aankruisen en aantal opgeven)

**Viergangen menu 3**

**Drieluik van garnalen, graved lacks en vis mousse**

Combinatie van gerookte zalm, fris aangemaakte garnalen, crème fraise en Griekse yoghurt gepresenteerd met rucola, wasabi en kerrieroom

\*\*\*

**Mosterdsoep**

Mosterd van Dijon met een vleugje gember en uitgebakken spekjes

\*\*\*

**Duo van varkenshaasoesters en ossenhaasmedaillon**

Geserveerd met een maderasausje

\*\*\*

**Tiramisu met lava cake**

Lekker ouderwets met een koffielikeur saus van het huis

**€ 37,50**

**TOELICHTING:**

🞎 .......... Keer

(Aankruisen en aantal opgeven)

**À la carte - Soepen**

🞎 ..... **Mosterd-venkelcrème soep € 5,75**

Met fijngesneden champignons, venkel, verse room en zacht gegaarde kalfssukade

🞎 ..... **Franse uiensoep € 5,50**

Klassieke uiensoep gegratineerd met croutons en roomkaas

🞎 ..... **Haaksbergse Goulash-soep € 5,75**

De soep waar deze keuken al lang om bekend staat. Rijkelijk gevuld met rundvlees, varkensvlees en paprika. Zoals hij wezen moet!

🞎 ..... **Licht gebonden erwtensoep € 5,75**

Lekkere erwtensoep met vlees en groenten

🞎 ..... **Prei roomsoep met paling € 5,75**

Geserveerd met gerookte paling uit de Dinkel, een mousse van crème fraise en munt

🞎 ..... **Bospaddenstoelensoep met Madeira € 4,75**

Heldere bouillon met verse groenten en ossenstaartvlees

**Viergangen menu 4**

**Carpaccio van hertenfilet**

Dungesneden hertenfilets met abrikozen, ingemaakte balsamico-champignons en een compote van preiselberen

\*\*\*

**Pompoensoep**

Gemaakt van Japanse kabocha pompoen, in combinatie met julienne gerookte kipfilet

\*\*\*

**Trilogie**

**Van eendenborstfilet wildzwijn en ree filet**

\*\*\*

**Trio van chocolade**

Bavaroise van chocolade met een cannelle witte chocolademousse en vanille-ijs, geserveerd met chocoladesaus

**€ 45,00**

**TOELICHTING:**

🞎 .......... Keer

(Aankruisen en aantal opgeven)

**À la Carte – Koude Voorgerechten**

🞎 ….. **Vitello tonnato € 10,75**

Fijn gesmoorde kalfshaas met tonijnmayonaise

🞎 ..... **Rundercarpaccio**   **€ 10,25**

Zeer dungesneden ossenhaas met een basilicumcrème, pijnboompitten en Pecorino kaas met een dressing van honing mosterd

🞎 ..... **Gerookte eendenborstfilet € 11,25** Gerookte eendenborstfilet geserveerd met een cilinder van aardappelsalade en gekonfijte sinaasappel

🞎 .... **Drieluik van gerookte vis € 11,50**

Gerookte zalm met paling, heilbot, garnalen en een frisse salade

🞎 ..... **Rouleau van ossenhaascarpaccio en ………lamspastrami van de Green Egg** **€ 10,25**

Gevulde carpaccio met couscous, gerookt lamsvlees van de Big Green Egg en een kerrie mayonaise

🞎 ..... **Caesar salade € 11,25**

 Heerlijke samengestelde salade van diverse groenten en gegrilde courgette met een saffraan jus

|  |
| --- |
| ***TOELICHTING:****🞎 .......... Keer**(aankruisen en aantal opgeven)* |
| **Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met een passende garnituur.** |

**À la carte – Warme voorgerechten**

🞎 ..... **Champignons zoals in de Dordogne € 8,75**

Krokant gebakken champignons in een laagje van bierbeslag geserveerd met knoflooksaus

🞎 **..... Pulled pork met risotto** **€ 9,75**

Zacht gegaarde en smoked varkensvlees op een specialistische manier bereid met een barbecuesaus

🞎 ….. **Gegratineerde vissoorten € 8,75**

 Keuze uit mosselen, gamba’s of slakken. Alle drie voorzien van een samenstelling met fijngesneden champignons, prei en ui. Af gegratineerd in kruidenboter

🞎 ..... **Krokante kipfilet**  **€ 9,75**

 Gemengde slasoorten van onder andere rucola, veldsla en mizuna met gebakken krokante kip

🞎 ..... **Gebakken zwezerik**  **€12,50**

Geserveerd met een puree van knolselderij, saus van mango en een witte port

**À la Carte – Hoofdgerechten Big Green Egg**

🞎 ..... **Spies “de postkoets” €19.75**

Een spies voorzien van 4 soorten vlees, paprika, ui en spek. Geserveerd met stroganoffsaus

🞎 ..... **Spies Onwies € 29,75**

In onze bistro is er natuurlijk altijd onze topper! 1000 gram ossenhaas met saus naar keuze

🞎 ..... **Spies Hawaï € 16,75**

Spies met kippendijfilet en rozemarijn/tijm geserveerd met ananas, paprika en madras-saus

🞎 ..... **Saté van ossenhaas € 16,75**

Medaillons van de haas geregen op een spies en geserveerd met een pepersaus of satésaus

**(Een *specialisme* van geselecteerd rundvlees uit Bommelerwaard met zorg bereid op de Big Green Egg)**

🞎 ..... **Tournedos van de haas € 26,50**

Gegrilde Ierse biefstuk van de haas met een saus van pepertjes

🞎 ..... **Gegrilde entrecote 300 gram € 27,50**

Geserveerd met kruidenboter. Liever een groter stuk? Per 50 gram € 4,50 extra!

🞎 ..... **Gegrilde ribeye 300 gram €27,70**

Geserveerd met kruidenboter. Liever een groter stuk? Per 50 gram € 4,50 extra!

🞎 ..... **Porter house steak 500 gram € 28,50**

The King of the T-bone. Geserveerd met kruidenboter

**À la Carte – Vlees (gebakken, gebraseerd)**

🞎 ..... **Gegrilde varkenshaasoesters omwikkeld met spek € 17,25**

Geserveerd met champignonroomsaus

🞎 ..... **“Holsteiner” schnitzel € 16,75**

Met gebakken champignons, ui, ei en een tomaten-paprikasaus

🞎 ..... **Gebraiseerde spareribs € 16,75**

Gegrild en gebraiseerde varkensvleesribben met een ketjap-chilimarinade en een scherpe tomatensaus

🞎 ….. **Duo van short ribs en entrecote € 24,75**

Zacht gegaarde ribben van rundvlees en rosé gebakken lamskroon geserveerd met een spicy BBQ-saus

**À la carte – Hoofdgerechten vis**

🞎 ..... **Zeebaarsfilet met Black Tiger € 21,50**

Op de huid gebakken zeebaars met reuzengarnalen en een tomaten-concasse basilicumsaus

🞎 ..... **Gesmoorde zalm lende € 21,50**

In roomboter gebakken (lichte, verrassende rooksmaak) geserveerd met een kreeftensaus en een gegrilde reuzengarnaal aan spies

🞎 ..... **Sliptongetjes € 21,50**

Drie sliptongetjes, fijn gebakken in de roomboter en geserveerd met gebakken vers fruit

🞎 ..... **Vispalet € 21,50**

Diverse soorten zoet en zout watervissen met garnalen en een dragonsaus

**À la carte – Senioren gerechten**

🞎 ..... **Duo van kalfslever en gegrilde kalfs entrecote gggggvan de Big Green Egg € 23,50**

Voorzien van een kalfsjus, gebakken spekjes en gekarameliseerde appeltjes

🞎 ..... **Tongrolletjes met Black Tiger** **€ 18,50**

Gebakken witvis voorzien van een oestersaus en Black Tiger

🞎 ..... **Duo van zalm en biefstuk € 21,50**

 Een voortreffelijke combinatie van de zee en het dk land op één bord met een bijpassende hollandaise d saus

**Specialiteiten voor 2 personen**

(Ook voor 1 persoon mogelijk)

🞎 ..... **Chateaubriand € 18,50pp**

Een dubbele biefstuk (van de haas) gebakken en afgeblust met rode wijn. Geserveerd met groenten van paprika, champignons en ui

## 🞎 ..... Runderstoofpotje € 16,50pp

Zacht gegaard rundvlees met bonen, champignons, ui, paprika en een puree

🞎 ..... **Boeuf stroganoff € 17,50pp**

In een pannetje geserveerd gebakken ossenhaasstukjes met stroganoffsaus en pilav rijst

**Extra’s:**

🞎 ..... Kruidenboter € 0,50

🞎 ..... Frites € 1,00

🞎 ..... Garnituur (champignons, ui en spek) € 1,50

**À la Carte – Chefs specialiteiten menu**

*Voorgerechten*

🞎 ..... **Gekonfijte eenden pootjes**

Langzaam gegaarde eenden pootjes in ganzenvet op een bedje van zuurkool en rieslingsaus

🞎 ..... **Gerookte eendenborstfilet**

Een taartje van aardappelsalade en een waaier van eendenborst geserveerd met gekonfijte sinaasappel

 🞎 ..... **Gebakken duivenborst filet**

Rosé gebakken duivenborst op een torentje van rodekool en puree geserveerd met een Madeira saus

*Tussengerechten*

🞎 ..... **Romige bospaddenstoelensoep**

Verrijkt met gebakken bospaddenstoelen en opgeslagen room

🞎 ..... **Wildbouillon**

Heldere bouillon met een poulet van diverse soorten wild

*Hoofdgerechten*

🞎 ..... **Wildpeper**

Heerlijk mals wildstoofvlees gepresenteerd in een krokant bakje en geserveerd met puree en spruitjes

🞎 ….. **Gebakken eendenborstfilet**

Canard a L ’Orange, rosé gebakken eendenborstfilet met een saus van grand manier

🞎 ..... **Gebraiseerde hazenbout**

Malse bout van de haas geserveerd met en heerlijke nagloeiende rode wijnsaus

*Voor een meerprijs van € 5,-:*

🞎 ….. **Tournedos van het hert** Gepresenteerd op winterse gebakken roerbakgroenten en een bijpassende bordelaisesaus

*Nagerechten*

🞎 ….. **Een vrije keus uit onze dessertkaart**

Een eventuele kop koffie met likeur bestaat ook uit de mogelijkheden

**€ 55,00 per persoon**

**À la carte – Voor de allerkleinsten**

🞎 ..... **Bert en Ernie € 10,50**

 Biefstukje van de grill met knoflooksaus

🞎 ..... **Cars € 8,75**

 Kipfilet, friet, rauwkost en appelmoes

🞎 ..... **Dora € 8,75**

 Varkenshaasje in roomsaus, friet, rauwkost en ………appelmoes

🞎 ..... **Donald duck € 8,75**

 Saté, friet, rauwkost en meloen

**À la Carte – Nagerechten**

🞎 ..... **Coupe Bistro € 6,50**

Stracciatella- en bananenijs met caramelsaus en een vleugje advocaat

🞎 ..... **Crème brûlée € 6,25**

Heerlijke vanille crème met huisgemaakt ijs en gelei van rood fruit

 🞎 ..... **Dame Blanche € 6,50**

 Drie bolletjes vanille-ijs met warme chocoladesaus

🞎 ….. **Cerise € 6,75**

Warme kersensoep met yoghurt bosvruchtenijs en meringue schuimpjes

🞎 ..... **Parfait van peer en kaneel € 7,25**

Heerlijk zelfgemaakt luchtig ijs geserveerd met een saus van Amaretto en bitterkoekjes

🞎 ..... **Huisgemaakte cookie-ijs met caramelsaus € 5,50**

Vanille-ijs met diverse koekjes, chocolade en likeur 43

🞎 ..... **Proeverijtje de postkoets € 8,95**

Kleine verschillende gerechtjes van de kaart

🞎 ..... **Lava cake € 6,95**

Warme cake met lava can chocolade en een saus van warme vanille

🞎 ..... **Duo bavarois en Panna cotta € 7,25**

Bavarois van bramen en kokos Panna cotta met een coullies van roodfruit

🞎 ..... **Chocolade compositie € 8,95**

Panna cotta van witte chocolade, pure bonbon gevuld met parfait van witte chocolade geserveerd met crumble van matcha thee

🞎 ..... **Semi Freddo € 8,95**

Van sinaasappel met een gloeiende saus van Glühwein en ganache van chocolade

**Koffie suggesties**

**Irish Coffee € 5,85**

Koffie met whisky, bruine suiker

en slagroom

**Spanish Coffee € 5,85**

Koffie met Tia Maria, bruine suiker

en slagroom

**French Coffee € 5,85**

Koffie met Grand Marnier, bruine suiker

en slagroom

**Italian Coffee € 5,85**

Koffie met Amaretto, bruine suiker

en slagroom

**D.O.M. € 5,85**

Koffie met D.O.M. Benedictine, bruine suiker

en slagroom

**Digestieven**

**Cointreau € 5,55**

**Amaretto Disaronno € 4,10**

**Drambuie € 5,60**

**Grand Marnier rouge € 5,60**

**Calvados € 5,60**

**Courvoisier € 5,60**

**Remy Martin € 6,85**

*Wanneer u uw keuze heeft gemaakt, wilt u dan hieronder uw naam en andere gegevens invullen en vervolgens alle pagina’s retourneren middels bijgevoegde envelop.*

***Vergeet u niet op te geven wanneer en met hoeveel personen u komt***

Reservering voor:

**Eerste Kerstdag (25 december 2017)**

Vanaf 15 uur zijn we open

🞎 Tijd binnenkomst is

* …………………………

met ............ personen

**Tweede Kerstdag (26 december 2017)**

Vanaf 15 uur zijn we open

* Tijd van binnenkomst is
* …………………………….

met ............ personen

**De heer/ mevrouw:**

......................................................................................................................................................................................

**Adres:** ......................................................................................................................................................................................

**Postcode:** ......................................................................

**Plaats:** ............................................................................

**Telefoon**: .......................................................................

**Email**:……………………………………………

***.***