

*Haaksbergen , 1 november 2018*

*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 uitsluitend met reserveringen.*

*Retourneer uw kerstkaart tijdig i.v.m. de verwachte drukte.*

*Met vriendelijke groet,*

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

*Medewerkers*

*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.***

**De heer / mevrouw:**

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

Reservering voor:

**Eerste Kerstdag (25 december 2018)**

Vanaf 13 uur zijn we open

🞎 tijd binnenkomst is

* …………………………

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

**Tweede Kerstdag (26 december 2018)**

Vanaf 13 uur zijn we open

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

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

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

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

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

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

**Fax:** ................................................................................ **Email:**..............................................................................

 **Viergangen menu 1**

**Tapas Plate**

Diverse lekkernijen van zalm, Black Tiger, Ardennerham, gefrituurde champignons nagelhout

\*\*\*

**Dubbel getrokken runderbouillon**

Gevuld met paddenstoelen en fijne kruiden

\*\*\*

**Gegrilde runde entrecote**

Een fijn stukje rundvlees vergezeld met kruidenboter

\*\*\*

**Dame blanche**

Zoals u gewend bent vanille-ijs met warme
 chocoladesaus

**€ 45,00**

**TOELICHTING:**

 . 🞎......... aantal (aankruisen en aantal opgeven)

**Viergangen menu 3**

**Tonijn tartaar**

Een cilinder van tonijn met zoetzure komkommerparel gesnipperd uitje en bouquet van sla en kerriemayo

\*\*\*

**Mosterdsoep**

Mosterd van Dijon met een vleugje gember en uitgebakken spekjes

\*\*\*

**Gebakken Meervalfilet met reuze garnalen** Op de huid gebakken **meervalfilet**, met reuzengarnalen en een tomaten-concasse basilicumsaus

\*\*\*

**Lava cake**

Lekker ouderwets met stracciatella ijs

**€ 42,50
TOELICHTING:**🞎 .......... aantal (aankruisen en aantal opgeven)

**Viergangen menu 2**

**Gerookte eendenborstfilet**

Een waaier van gerookte eendenborstfilet geserveerd met een sinaasappel dressing

\*\*\*

**Pompoensoep**

Gemaakt van Japanse kabocha pompoen, incombinatie met julienne gerookte kipfilet

\*\*\*

 **Hertenbiefstuk**

Voorzien van chanterelle en een krachtige wildfond

\*\*\*

 **Crème brûlée**

Gemaakt van vanille met aardbeien een bolletje vanille ijs **€ 42,50**

**TOELICHTING:**

.🞎......... aantal (aankruisen en aantal opgeven)

**Viergangen menu 4**

**Carpaccio van hertenfilet**

Dungesneden hertenfilets met abrikozen **en** **een winterse salade**

\*\*\*

**Bisque d’Homard**

Kreeftensoep, gevuld met garnaaltjes en room

\*\*\*

**Duo van zalm en biefstuk**

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

\*\*\*

**Bitterkoekjes bavarois**

Met een bolletje mokka ijs

**€ 42,50
TOELICHTING:**🞎........aantal (aankruisen en aantal opgeven)

**À la Carte – Koude Voorgerechten**

🞎 **..... Rundercarpaccio €9,75**

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

🞎 ......**Tapas plate**  **€10,25**

 Diverse lekkernijen van zalm, Black tiger; Ardennerham, gefrituurde
champignons nagelhout en een taartje van gerookte hoenderfilet, etc. met gel van balsamico en tomatenbasilicum.

🞎 ..... **Vitello tonato €9,75** Fijn gesmoorde kalfshaas met tonijnmayonaise

🞎 .... .**Drieluik van gerookte vis €10,25**

 Gerookte zalm met paling, reuze garnalen, gerookte makreelfilet, garnalen en wasabi

🞎 ..... **Tonijn Tartaar** **€10,25**

 Een cilinder van tonijn met zoetzure komkommerparel, gesnipperd uitje en bouquet van sla en kerriemayo

 **À la carte – Lauwwarme salades**

🞎 ..... **Australisch gegrilde bavette €10,50**

 Heerlijke samengestelde salade van rode linzen en
 smoked ketjapsaus, rucola

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

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

🞎 ..... **Gebakken duivenfilet**  **€9,75**

 Getrancheerde filet van duif met een gelei van rode wijn en druivenpartjes en mesclun sla

**À la carte - Soepen**

🞎 ..... **Heldere bouillon met groenten €4,75**

Heldere bouillon met verse groenten
en ossenstaartvlees

🞎 ..... **Spinazie roomsoep €4,75**

Gevuld met licht gerookte hoenderfilet

🞎 ..... **Pompoensoep €4,75**

Romige pompoensoep met een rijkelijke vulling
van vruchtvlees en gerookte kipblokjes

🞎 ..... **Mosterdroomsoep €4,75**

Lichtzoete en zurige roomsoep, pikant en
 toch pakt hij je met uitgebakken spekjes en room

 **À la carte – Warme voorgerechten**

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

 Krokant gebakken champignons in een laagje van
 bierbeslag geserveerd met een pittige knoflooksaus

🞎 **.....Pulled pork met puree van roseval aardappel** **€9,75**

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

🞎 ..... **Gegratineerde mosselen en/of slakken €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

**À la carte – Visgerechten**

🞎 .....**Gebakken Meervalfilet met reuze garnalen €21,50**

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

🞎 ..... **Gesmoorde zalmlende** **€21,50**

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

🞎 ..... **Sliptongetjes €21,50**

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

🞎 ..... **Gebakken heilbotfilet €23,50**

 Heilbotfilet met een saus van gepofte paprika en
 zongedroogde tomaten

**À A la Carte –Hoofdgerechten grill
 (***bereid op de Big Green Egg***)**

**(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 pepersaus

🞎 ..... **Gegrilde entrecote 250 gram €23,50**

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

🞎 ..... **Gegrilde ribeye 250 gram €23,50**

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

🞎 ..... **Porter house steak 500 gram €26,50**

The King of the T-bone. Geserveerd met kruidenboter

🞎 ..... **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 één topper! 1000 gram ossenhaas met saus naar keuze

🞎 ..... **Spies Hawaï €16,75**

Spies met kippendijfilet en rozemarijn/tijm geserveerd met ananas, paprika en madrassaus

🞎 ..... **Saté van ossenhaas €16,75**

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

**À la carte – Hoofdgerechten vlees**(gebakken, gebraiseerd)

🞎 .....**Varkenshaas medaillons €18,25**

Drie mooie varkenshaasoesters met daarbij een saus geserveerd van champignons

🞎 ..... ""**Holzsteiner" schnitzel** **€16,75**

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

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

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

**À la carte – Senioren gerechten**

🞎 ..... **Duo van sucade en gegrilde Australische bavette van de Big Green Egg €21,50**

 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 land op één bord met een bijpassende hollandaise saus

 **Als senior, of als u kleinere porties wilt à 100/200 gr. geeft u dit even aan. In overleg is er een hoop mogelijk, zodat u toch van specialiteiten kunt genieten!**

 **À la carte – Specialiteiten**  voor 2 personen (ook voor 1 persoon is
 mogelijk)

🞎 ..... **Chateau briand €18,50**

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

🞎 **.....Runderstoofpotje** **€16,50**

Zacht gegaarde rundvlees met bonen, champignons, ui, paprika en met puree

🞎 ..... **Boeuf stroganoff € 18,75**

 In een pannetje geserveerd, gebakken ossenhaasstukjes met stroganoffsaus en pilav rijst

**À la carte – Voor de allerkleinsten**

🞎 ..... **Bert & Ernie menu €8,50**

 Biefstukje van de grill met knoflooksaus

🞎 ..... **Cars menu €5,75**

 Kipfilet, friet, rauwkost en appelmoes

🞎 ..... **Dora menu €5,75**

 Varkenshaasje in roomsaus, friet, rauwkost en
 appelmoes

🞎 ..... **Donald Duck €5,75**

 Saté, friet, rauwkost en meloen

**Extra’s :**

🞎 ..... Kruidenboter € 0,50

🞎 ..... Frites € 1,00

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

**Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met passende garnituren.**

**À la Carte – Nagerechten**

🞎 ..... **Dame Blanche €6,25**

 Zoals u gewend bent vanille-ijs met warme
 chocoladesaus

🞎 ..... **Parfait van bosbessen met
 dakje van pistache €5,95**

 Huisgemaakt luchtig ijs met een laagje van
 pistachenoten en pisangsaus
 overgoten met warme chocoladesaus.

 🞎 ..... **Crème brûlée van Irish coffee €6,25**

 Een crème van vanille met Irish coffee geserveerd
 met mokka-ijs

🞎 …..**Verassingsproeverij voor 2! €8,95**

 Laat u verassen, een proeverij bestaand uit diverse
 kleine gerechtjes en ijs

🞎 ..... **Crème brûlée van verse aardbeien €6,25**

 Crème brûlée en met een bolletje ijs en verse
 aardbeien
 karamelijs en eigen gemaakte koffiesiroop

🞎 ..... **Sorbet €6,75**

 Gewoon zoals het hoort met lekker veel sorbetijs,
 vruchten en aardbeiensiroop

🞎 ..... **Bavarois van bitterkoekjes €5,25**

 Met een bolletje malaga ijs

🞎 ..... **Lava cake €5,75**

 En een bolletje stracciatella ijs en vanillesaus

🞎 ..... **Panna cotta van verse aardbeien €5,25**

 Met luchtige mousse van bramen en huisgemaakt
 sorbetijs

🞎 ..... **Coupe Bistro €6,25**

 Met verse vruchten en advocaat- en caramelsaus

🞎 ..... **Vanille griesmeelbavarois
 met roodfruit €5,25**

 Met vanille-ijs

 **Koffie suggesties**

🞎 ..... **Irish Coffee €5,75**

 Koffie met whiskey, bruine suiker

 en slagroom

🞎 ..... **Spanish Coffee €5,75**

 Koffie met Tia Maria, bruine suiker

 en slagroom

🞎 ..... **French Coffee €5,75**

 Koffie met Grand Marnier, bruine suiker

 en slagroom

🞎 ..... **Italian Coffee €5,75**

 Koffie met Amaretto, bruine suiker

 en slagroom

🞎 ..... **D.O.M. €5,75**

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

 en slagroom

**TOELICHTING**

🞎 .......... aantal

(aankruisen en aantal opgeven)

**Digestieven**

**Cointreau € 5,50**

**Amaretto Disaronno € 4,00**

**Drambuie € 5,50**

**Grand Marnier € 5,50**

**Calvados € 5,50**

**Courvoisier VSOP € 6,75**

**Remy Martin VSOP € 6,75**

**Daniel Bouju VSOP € 6,76**