KERST MENU 2026

Restaurant Aan de Hoeve

VOORGERECHTEN

Carpaccio
Carpaccio van Rund met rucola, pijnboompitten, truffelmayonaise en Parmezaanse kaas *Meerprijs €2,00*

Vitello Tonato
malse kalfsmuis met tonijncrème, rucola, kapperappeltjes en tomaatjes *Meerprijs €2,00*

Gerookte eendenborst
op een frisse vijgensalade

Zacht gepocheerde zalm cocktail
met een smokey-cocktailsaus en avocado

Quiche van winterse groenten
met zachte geitenkaas

TUSSENGERECHTEN

Wildbouillon
Wildbouillon met winterse groenten

Pompoensoep
Heerlijke huisgemaakte pompoensoep met kruiden croutons

3-gangen met soep	**€49,50 p.p**
Soep, hoofdgerecht, dessert	
3-gangen met voorgerecht	**€54,50 p.p**
Voorgerecht, hoofdgerecht, dessert	
4-gangen	**€59,50 p.p**
Voorgerecht, soep,hoofdgerecht, dessert	

HOOFDGERECHTEN

Hoofdgerechten worden geserveerd met groenten garnituur en verse frietjes

Diamanthaas
Mals stuk rundvlees geserveerd met rode wijnsaus

Varkenshaas
Varkenshaas medaillons met een roomsaus

Kabeljauw
Meerprijs €3,00
Noordzee kabeljauw met een Beurre Blanc saus

Wild medaillons
Meerprijs €3,00
Wild medaillons (hert, haas, zwijn) met stamppotje, wildsaus en stoofpeertje met cranberry

Zalmfilet
Verse zalm met een lichte kruidenroomsaus

Ravioli
Ricotta spinazie, roomsaus, rucola en Parmezaanse kaas

DESSERTS

Dessert van de chef
Laat je verrassen door een overheerlijk huisgemaakt dessert van de chef

Vanille choco duo
Vanilleroomijs met chocoladesaus en chocolade brownie

Reserveren kerstmenu via website of bel 0475-531410. Keuze menu 1 kerstdag tussen 12:00/13:30 1ste en 2de kerstdag tussen 17:30/19:00

2de kerstdag kerstbrunch buffet aankomst tussen 12:00-13:00. Prijs €39,95 p.p.

Waar iedereen samen komt. www.gitstap.nl