

HET KERST MENU 2024



Restaurant
Aan de **Hoeve**

VOORGERECHTEN

Carpaccio

Carpaccio van ossenhaas met rucola, pijnboompitten, truffelmayonaise en parmezaanse kaas

Snoekbaars

Gebakken snoekbaars met een knapperige salade, gepofte cherrytomaatjes en een kruiden dressing

Kip yakitori

Mals gemarineerde kip spiesjes met een sojasaus en sesamzaad

Gebakken Camembert

Heerlijke zachte camembert kaas met een cranberrycompote.

Gamba

Gemarineerde gamba's met babysla en een smokey whiskey cocktailsaus

TUSSENGERECHTEN

Wildbouillon

Wildbouillon met winterse groenten

Bospaddenstoelensoep

Romige bospaddenstoelensoep

Menu's

3-gangen met soep €45,00 p.p.
Soep, hoofdgerecht, dessert

3-gangen met voorgerecht €47,50 p.p.
Voorgerecht, hoofdgerecht, dessert

4-gangen €54,50 p.p.
Voorgerecht, soep, hoofdgerecht, dessert

HOOFDGERECHTEN

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met groenten garnituur, frietjes en een gemengde salade.

Bief

Bief van de haas met een sucadejus

Provinciaalse varkenshaas

Provinciaalse varkenshaas medaillons met een roomsaus van spek en champignon

Kabeljauw

Kabeljauw met een frisse kruidenroomsaus

Wild medaillons

Wild medaillons (hert haas zwijn) met stampotje, stoofpeertje en cranberrycompote

Konijnenbout

Huisgemaakte konijnenbout met stampotje, stoofpeer en cranberrycompote

Ravioli

Ravioli gevuld met een duxelle van bospaddenstoelen met rucola en parmezaanse kaas

DESSERTS

Dessert van de chef

Laat je verrassen door een overheerlijk huisgemaakt dessert van de chef

Vanille roomijs

Vanille roomijs met chocoladesaus en chocolade brownie

Waar iedereen samen komt. www.gitstap.nl