KERSTDINER BIJ HET BOSCAFÉ

VOORGERECHT

Carpaccio van runderlende
Rundercarpaccio met steak tartaar, Parmezaanse kaas en truffelcrème

Duo van eend
Gerookte eendenbors en paté van eend met cranberrycompote, pastinaakcrème, geroosterde pecannoot, krokante aardappel en balsamico

Tonijn tataki
Tataki van tonijn met wasabimayonaise, avocadocrème, soja en gepofte rijst

Brioche & paddenstoel
Geroosterde brioche, crème van oude kaas, gebakken boschampignons, sjalot, rucola en truffelcrème

TUSSENGERECHT

Bisque
Licht gebonden kreeftensoep met Hollandse garnaaltjes

Pomodorisoep
Met bosui en basilicumroom

Preisoep
Met gerookte paling

HOOFDGERECHT

Duo van hert
Gebakken hertenfilet en hertenstoof met stoofpeertje,
winterse garnituren en jus van rode port

Ossenhaas & kalf
Gebakken ossenhaas met sukade van kalf,
pommes Anna, stoofpeertje en een saus van truffel

Zeebaarsfilet
Op de huid gegrilde zeebaarsfilet met aardappelmousseline,
zeekraal en beurre blanc

Risotto
Gekaramelliseerde ui, gekonfijte peer,
walnoot en krokante brie

DESSERT

Kerstdessert
Drieluik van vanille panna cotta met dulce de leche,
ijslolly van amarena en duo van chocolademousse
met zeezout-karamelsaus

Dame blanche 2.0
Bourbonvanilleroomijs met chocoladebiscuit,
chocoladegelei, chocoladecrumble en pure chocolade

Kaneelkoekjes
Kaneelkoekjes van Lekker Brabant met speculaasijs en
zeezoutkaramel

Kaasplankje
Van Fromagerie Guillaume met rozijnenbrood,
noten en appelstroop

*3-gangenmenu €49,50
*4-gangenmenu €59,50