

Menu Kerstdagmiddag 25 december en  
Nieuwjaarsdag 1 januari in Laurestes  
voor 95 euro all-in.

*Hartige hapjes met champagne*

-----

*Carpaccio wit blauw – ganzenlever – truffeldip – croûtons*

-----

*Dashi bouillon – tong – salpicon kreeft*

-----

*Tarbot – peterseliewortel – kokkels – zeekraal - citroentijm – kroepoek inktvis*

-----

*Hertenkalf – rode kool – appel – bloedworst – boschampignons – zalf aardpeer*

-----

*Carrousel citroencrème – citrusvruchten – amandel crumble – sorbet mascarpone*

-----

*Koffie en versnaperingen*

Hapjes: 2 euro per hapje

- Algenbiscuit – rivierpaling -radijs
- Garnalen – daikon – romesk
- Taboulé – gamba – green curry saus
- Zamtartaar – komkommer – hangyoghurt
- Parfait ganzenlever – rode biet – meringue
- Oester – gelei gin tonic – zeekraal
- Oester ‘fine champagne’

Koude voorgerechten:

Kalfskop – jakobsnootjes – graanmosterd – appel- vogelmuur	10 €
Carpaccio wit blauw – ganzenlever – truffeldip – croûtons	10 €

Soepen:

Dashi bouillon – varkenswang – shiitake – koriander	5 €
Cappucino schaaldieren – saffraanroom	5 €

Warme voorgerechten:

Zeebaars – peterselie wortel – citroentijm – kroepoek inktvis	12 €
½ kreeft – wijnhandelaarsboter – tagliatelli – bordelaise	18 €

Hoofdgerechten:

Gevulde kalkoen – wintergroenten – appel --verse kroketten – duxelle saus	12 €
Hertenkalffilet – rode kool – appel – bloedworst – boschampionns – zalf aardpeer	16 €

Nagerechten:

Carrousel mousse passievrucht – citrusvruchten – amandelcrumble – sorbet macarphone	5 €
Cannelloni chocolade – sponch cake – stracciatella – blanc manger met munt	5 €

Graag 5 dagen vooraf bestelling doorgeven op het nummer 058/23.60.62