

Kerstmenu "It Polderhus" 2018

Voorgerecht

Tartaar van gerookte zalm met een sabayon van mosterd
en dragon en een citruskletskep
of
Carpaccio van ossenhaas met parelcouscoussalade, zongedroogde
tomaat en krokante filoplaatjes

Soep

Gevogeltebouillon, tortellini en paddenstoelen
of
Luchtig soepje van venkel, Balinese saffraan en kipfilet

Tussengerecht

Op de huid gebakken zeebaarsfilet met een dressing van ei, ansjovis,
zwarte olijven en kappertjes

Hoofdgerecht

Kabeljauwfilet met een aardappelkruidenflan en kreeftencaramel
of

Hertenbiefstuk met hertenstoof in kruidkoek met knolselderij
en een jus van stoofpeertjes

of

Varkenshaasmedaillons met gerookt buikspek,
pompoenchutney en een jus van rode wijn

of

Gevulde wrap met spinazie, blue de Wolvega en walnoten

Dessert

Passievruchttaart, chocolademousse, een flensje gevuld met gele room en
huisgemaakt ijs van sinaasappel met verse vijgen

3 gangen € 37,50/4 gangen € 42,50/ 5 gangen € 47,50

*Iedereen krijgt voor het hoofdgerecht van ons een lekkere verfrissende spoom
aangeboden. Indien u speciale dieetwensen heeft, geef het van te voren aan
dan kunnen wij hier rekening mee houden.*