



Kerst 2021 viert u feestelijk en smaakvol bij ons in Restaurant De Schoppe!

Kerstdiner:

Voorgerecht

Pizza van bladerdeeg met zachte geitenkaas van De Brömmels, kweeappelcompote en brunoise van pompoen en frisse tuinboon *of*

Warme gerookte zalm met rode uien citronette en groene kruidenolie *of*

Pastrami en tartaar van rund met gepocheerd ei en krokantje van ui *of*

Klassieke paté en croûte van wild zwijn en hert met rode port en pistachenootjes

Tussengerecht

Camembert van brie de Meaux in panko met zoete aardappelchips en doperwt *of*

Gebakken coquille met limoenkruid en pompoenpoffertjes *of*

Krokante buikspek met pastinaakcrème, dubbel gedopte tuinboon en gerookte sjalottensaus *of*

Krachtige wildbouillon met fines herbes

Hoofdgerecht

Drie bereidingen van knolselderij met gebakken eekhoortjesbrood en cashewnoten *of*

Gebakken grietfilet met rode biet, pommes duchesse en gestoofde paksoi *of*

Tournedos met bonne femme, gedroogde parmaham en zwarte knoflookjus *of*

Rouleau van hert met bospaddenstoelenquiche, truffelaardappelcrème en cranberryjus

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met roseval aardappels, rauwkostsalade en rode kool met appeltjes

Nagerecht

Nougatine met witte chocolade, bol van spinsuiker, krokante popcorn met gezouten karamel en clafoutis van amarena kers *of*

Chocolade cheesecake met sinaasappel panna cotta en semi freddo van koffie *of*

Zachte Italiaanse kaas met peer en krentenwegge



Het kindermenu voor onze kleine gasten:

Voorgerecht

Tomatensoepje *of*

Stokbroodje kruidenboter *of*

Ham en meloen

Hoofdgerecht

Huisgemaakte mini pizza *of*

Zalmfilet *of*

Kipfinger & kaastengels

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met dikke frieten, appelcompote en mayonaise

Nagerecht

Verrassingsdessert

