



KERSTMENU – €49,50



VOORGERECHTEN

Bruschetta

Halloumi | tomaten tapenade | avocado | pijnboompitten

Zalm tartaar

Limoen crème | zoet zure rode ui | kruidenolie | crumble van furikake

Gerookte rib-eye

Crème van mierikswortel | gerookte amandelen | rode biet

TUSSENGERECHTEN

Bospaddenstoelensoep

Pompedori

Wildbouillon

HOOFDGERECHTEN

Rec-rug filet (+€10,-)

Jus van madeira | rode kool | wortel crème

Zeewolf filet

Scampi | choronsaus | groene asperge | pastinaak puree

Tournedos

Blue d'auvergne | rode port jus | geconfijte ui | haricoverts

Pompoen risotto

Geitenkaas | cherry tomaat | krokantje van basilicum | geroosterde pompoenpitten | gesuikerde walnoten

NAGERECHTEN

Verassingsdessert of

Kaasplank (+€7,50)

KERSTBRUNCH – €29,50

Gerookte rib-eye

Crème van mierikswortel | gerookte amandelen | rode biet

Scampi's in look

Knoflook olie | rode peper | peterselie

Duo soep

Diverse belegde broodjes

Verassingsdessert



Reserveren kan telefonisch via 040 845 7034 – Heikantstraat 23, Waalre www.brabantsgenot.nl

