



# Kerstmenu Meneer Smit

## A m u s e

Truffel van paté, geitenkaas of gerookte makreel

## S o e p j e

Bospaddenstoelensoepje met truffelolie en een crostini met parmaham € 6,-

Tomaten-paprikasoepje met basilicumroom en een crostini parmaham € 6,-

## V o o r g e r e c h t

Steak tartaar met hollandaise saus en truffelmayonaise € 9,50

Gerookte kipcocktail met ijsbergsla, komkommer, mango, bacon en avocado € 8,-

Bonbon van gerookte zalm & forel, warm gerookte zalm en blini's € 9,50

Garnalen cocktail met ijsbergsla, zoetzure groente en cocktailsaus € 9,50

Geitenkaas met vijgen, blini's en gerookte amandelen en portsiroop € 8,50

## S p o o m

Bubbels & beriolette € 5,-

Bubbels & peer € 5,-

## H o o f d g e r e c h t e n

Duo van runderlende en kalfssukade met eigen jus met crème van pastinaak € 20,-

Zwijnshaas medaillons omwikkeld met spek, paddenstoelen-roomsaus € 19,-

Zeebaarsfilet & gamba's met crème van pastinaak en bisque € 20,-

Winterkabeljauw met peterselie-citroen korst en een mosterdsaus € 18,50

Paddenstoelen risotto met morilles, oude kaas, groente tempura en truffelolie € 17,50

## D e s s e r t s

Petit grand dessert bestaande uit:

chocolade pannacotta, chefs pie, brownie en stoofpeer sorbetijs € 8,50

Coupe Meneer Smit, chocolade droom in een glas € 7,-

***Bij een volledig menu krijgt u de spoom van het huis - reserveren gewenst***