

Kerstmenu 2017

Amuse

Onze huisspecialiteit van slagerij Schürmann

Limburgse bloedworst met appel

Carpaccio met truffelmayo, Parmezaan, zongedroogde tomaat en pijnboompitten

Bietencarpaccio met frambozen- dressing en geitenkaas (v)

Kippen consommé met meloen en rode port

Tournedos met bospaddenstoelen en een saus op basis van Poshoorn Dubbel met aardappelkroketten en warme groenten

Kabeljauwfilet met mosterd - dille saus op een bedje van warme groente en aardappelkroketten

Kenien 't Zoer op Maastrichtse wijze geparfumeerd met Sylvester Bier

Rommedoe quiche met bosbessen en Els la Vera

Chocolade & Rood Fruit Truffle

Biertips:

Brand Porter, Brand Sylvester, Poshoorn Dubbel

Wijntips:

Wit: Le Masnuy, Frankrijk Chardonnay en Viognier
Rond | Kruidig | Krachtig | Toast

Rood: Tour Boisée 2015 Côteaux de Peyriac, Frankrijk Carignan
Krachtig | Kruidig | Taninnes | Confiture