



Kerstmenu Herberg de Bongerd

Geserveerd op eerste Kerstdag

Voorgerechten

Hertencarpaccio

Gemarineerd volgens oud familierecept, met Limburgse mosterd, rucola, pijnboompitten en oude kaas.

Krabtartaar

In gerookte zalm verpakte frisse krabsalade, vergezeld met een balsamico glacé en crème fraiche

Salade bospaddenstoelen

Gebakken bospaddenstoelen, afgeblust met een truffelvinaigrette en verse kruiden op een bedje van sla.

Soepen

Cappuccino van wild bouillon,

Dubbel getrokken wildbouillon met een kraag van truffelroom.

Bisque,

Klassieke kreeftensoep gevuld met rivierkreeften staartjes.

Spoem

Frisse spoom

Van prosecco, citroen sorbet en julienne van mint verrassend fris als tussen gerecht.



Hoofdgerechten

Hertenbiefstuk,

Rose gebakken hert, begeleid met een lichtzoete jus van verse preiselberen en een traditioneel bereid stoofpeertje.

Kalfsmedallions,

Met knapperig gebakken stukje zwezerik, begeleid met een morillesaus.

Eendenborst filet

In eigen vet op de huid gebakken eendenborst met een frisse saliesaus.

Heilbotfilet,

Op de plaat gegrild, vergezeld van een zachte luchtige saffraansaus.

St.Pierre filet

Deze witvis omwikkeld met rauwe ham in de roomboter gebakken begeleid met een Jus van gepureerde tomaat.

Paddenstoelenrisotto

Risotto met verschillende soorten paddenstoelen afgemaakt met creme fraiche Grana Padano en rucola

Dessert

Grand dessert "De Bongerd",

Een variatie van verschillende lekkernijen.

Koffie/thee speciaal,

Met een snoeperijtje uit eigen keuken en een tong strelend likeurtje

3-gangen € 38,50
4-gangen € 45,50
5-gangen € 49,50

3 gangen wijnarrangement € 16,50
4 gangen wijnarrangement € 21,50



Kindermenu

3 gangen

Voorgerechten

Ham met meloen, runderbouillon of tomatensoep

Hoofdgerechten

Gegrilde kipfilet of schnitzel of varkenshaasmedaillons met champignonroomsaus met frietjes en appelmoes

Dessert

Kinderverrassingsijs

€ 16,50

(tot 12 jaar)