



Kerstdiner "Herberg de Bongerd"



Voorgerechten

Hertencarpaccio

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

Coquilles Saint-Jacques

Heerlijk gebakken Coquilles op een bedje van avocadomousse.

Salade bospaddenstoelen

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

Soepen

Cappuccino van wild bouillon

Dubbel getrokken wildbouillon met een kraag van truffelroom.

Kreeften Bisque

Klassieke kreeftensoep gevuld met rivierkreeften staartjes.

Spoom

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 Preiselbeeren en een traditioneel bereid stoofpeertje.

Kalfsmedaillons

Met knapperig gebakken stukje zwezerik, begeleid met een morillesaus.

Magret de canard

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

Heilbotfilet en zalm

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

Paddenstoelenrisotto

Risotto met verschillende soorten paddenstoelen afgemaakt met crème-fraîche 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 (soep)	€ 39,75
3-gangen (voorgerecht)	€ 44,50
4-gangen	€ 52,50
5-gangen	€ 55,50



Kindermenu

3 gangen

Voorgerechten

Ham met meloen, runderbouillon of tomatensoep.

Hoofdgerechten

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

Dessert

Kinderverrassingsijs

€ 16,50

(tot 12 jaar)



Namens team "Herberg de Bongerd" wensen wij u fijne feestdagen.