



GRAND CAFÉ
Rembrandt

Kerstdiner 2017

Geachte gasten,

Het einde van het jaar is in zicht en dat betekent dat u na gaat denken over de kerstdagen. Hoe gaat u deze invullen?

Om het u wat makkelijker te maken hebben we een heerlijk menu samengesteld.

Dit serveren wij alléén op 1e kerstdag.

Lekker genieten van een 3- of 5-gangenmenu in een ongedwongen sfeer.

Het **3-gangenmenu** serveren we van **14.30 – 17.30 uur** voor € 29,50 p.p.

Vanaf 18.30 uur serveren we uitsluitend het **5-gangenmenu** voor € 37,50 p.p.

Voor onze jongste gasten tot 12 jaar serveren wij een kinderkerstmenu.

's Middags 3-gangen voor € 14,75 en 's avonds 5-gangen voor € 18,75.

3-gangen Kerstmenu middag

Amuse van het huis



Carpaccio van runderhaas met pestocrème, crostini met paddenstoel duxelles, Parmezaanse kaas en krokante bacon

Gerookte zalm, zalmtartaar en garnaltjes met limoenmayonaise

Consommé double met sukade reepjes, fijne soepgroenten en kruidencroutons

Pastrami van kalfshaas met truffelmayonaise, truffel kroketje en kaastuille



Duo van wild; hertenbiefstuk & wildzwijnfilet met een saus van rode port

Kabeljauwfilet op de huid gebakken met scampi's en gerookte kerrie botersaus

Runderhaasmédaille en kalfssucade met krokante cassave en saus van shiitake



Mousse van bokkenpootjes, bitterkoekjes parfait en mascarpone karamel crème

Peertje in steranijs gemarineerd, stoofperenijs en kaneelmousse

5-gangen Kerstmenu avond

Amuse van het huis



Carpaccio van runderhaas met pestocrème, crostini met paddenstoel duxelles, Parmezaanse kaas en krokante bacon

Gerookte zalm, zalmtartaar en garnaltjes met limoenmayonaise

Pastrami van kalfshaas met truffelmayonaise, truffel kroketje en kaastuille



Blanke romige vissoep met gepocheerde vissoorten

Consommé double met sukade reepjes, fijne soepgroenten en kruidencroutons

Crema di Pomodoro met gedroogde tomaatjes en basilicum room



Prosecco cocktail met citroen



Duo van wild; hertenbiefstuk & wildzwijnfilet met een saus van rode port

Kabeljauwfilet op de huid gebakken met scampi's en gerookte kerrie botersaus

Runderhaasmédaille en kalfssucade met krokante cassave en saus van shiitake

Mousse van bokkenpootjes, bitterkoekjes parfait en mascarpone karamel crème

Peertje in steranijs gemarineerd, stoofperenijs en kaneelmousse