



BISTRO DE BOLLE



KERSTDINER

25 en 26 december
vanaf 17:00 uur



Voorgerecht

TARTAAR VAN GEMARINEERDE ZALM

Met forelmousse en druppels van honing-mosterd dressing
of

CARPACCIO VAN DIAMANTHAAS

Met pesto, balsamico glacé, bacon chips en Grana Padano
of

TORENTJE VAN BIET EN COURGETTE 🍴

Met geitenkaas en een honing-walnoten dressing

Soep

PALING BOUILLON

Met een garnituur van coquille en groene kruiden
of

POMPOEN-KERRIE SOEP 🍴

Met een garnituur van pompoen en Coppa di Parma
(kan vegetarisch)

Tussengerecht

EENDENBORSTFILET

Met rilette van eend en pastinaak
of

KABELJAUWMEDAILLON

Met risotto en waterkers, omwikkeld met Serranoham
of

ROMIGE CHAMPIGNONS 🍴

Gegratineerd met Gruyère kaas

Hoofdgerecht

HERTENBIEFSTUK

Van de grill, met een stamppotje van kastanje, vergeten
groenten en wildjus
of

ROODBAARS FILET

Op de huid gebakken, brandade en een romige
kreeftensaus
of

PORTOBELLO 🍴

Gevuld met Roquefort, gebakken bloemkool en
cantharellen. Geserveerd met een saus van appelstroop
en port

Dessert

SPECULAASBAVAROIS

Met bloedsinaasappel-ijs en karamel-sinaasappel saus
of

CHOCOLADE-NOTEN PARFAIT

Met witte chocolade-advocaat mousse

Prijzen

U kunt kiezen uit 4 of 5 gangen:

4 gangen 65,50

Keuze uit soep of tussengerecht

Incl. amuse en spoom voor het hoofdgerecht

5 gangen 72,50

Incl. amuse en spoom voor het hoofdgerecht

Wijnarrangement

Normale glazen, per glas 7,50

Kleine glazen, per glas 4,50

Alle allergenen zijn bij ons bekend. Vraag een van
onze medewerkers voor meer informatie

