



BISTRO DE BOLLE KERSTMENU



25 en 26 december vanaf 17:30 uur

WELKOM

Welkomst cocktail en twee amuses, aangevuld met brood en diverse smeersels



VOORGERECHT

ROSBIEF VAN TONIJN

Met coquille, groene mosterdmayonaise, bundelzwam en een kletskep van sesam



SOEP

WILD BOUILLON

Met winters garnituur

TUSSENGERECHT

ROLLADE VAN KALKOEN

Omwikkeld met spek, gevuld met pruimen en pistache, geserveerd met zoete aardappelcrème en pruimen-Armagnac jus



SPOOM

SPOOM MET GROENE APPEL EN VANILLE SCHUIM

HOOFDGERECHT

HERTENBIEFSTUK

Met pastinaakmousseline, geroosterde wilde wortel, spruitjes en morilles saus



DESSERT

STOOFPEREN-SPECULAAS CHEESECAKE

Met gezouten karamel-ijs en Boven-Eindse stoofpeer

4 Gangen: Voor-/Tussen-/Hoofd-/Nagerecht	70,00
5 Gangen: Voor-/Soep/Tussen-/Hoofd-/Nagerecht	75,00
6 Gangen: Voor-/Soep/Tussen-/Spoom/Hoofd-/Nagerecht	80,00



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

