



BISTRO DE BOLLE KERSTMENU



25 en 26 december vanaf 17:30 uur

WELKOM

Welkomstdrankje, twee amuses, aangevuld met
brood en diverse smeersels



VOORGERECHT

GEROOKTE RUNDER RIB-EYE

Met eendenleverkrullen, stoofpeer en een gelei van witte port en vanille

SOEP

BOUILLON VAN HAAS

Met een garnituur van gestoofde hazenbout en kruidenflensjes



TUSSENGERECHT

COQUILLE MET PATA NEGRA

Met een mousseline van pastinaak en truffel, zeekraal en gebakken anijs
champignons



VERFRISSING

SPOOM

Van cassisbessen en crème de cassis

HOOFDGERECHT

HERTENBIEFSTUK

Met een crumble van pistache, winterse groenten, paddenstoelen en een saus
van Gouden Carolus Whisky infused



DESSERT

MOUSSE VAN PURE CHOCOLADE, MOKKA EN BAILEYS

Op een tartelette met een Toblerone room-ijs en toffee caramel-saus

4 Gangen: Voor-/Tussen-/Hoofd-/Nagerecht	79,50
5 Gangen: Voor-/Soep/Tussen-/Hoofd-/Nagerecht	85,00
6 Gangen: Voor-/Soep/Tussen-/Verfrissing/Hoofd-/Nagerecht	90,50



Graag allergieën en dieetwensen kenbaar maken bij
de reservering. Op de dag zelf kunnen we helaas geen
aanpassingen meer doen.

