

DESSERTS

Tarte au chocolat

mandeaijn, perdo ximensez, cappuccino
ijs

Gevallen appeltaart

appelcompote, vanille ijs, slagroom, vanille
saus

Wafel

warme wafel, vanille ijs, geflambeerde
kersen, slagroom

Kaas

selectie van binnen- en buitenlandse
kazen met passende garnituur

MENU PRIJZEN

4 gangen € 32,50

aperitief/ voorgerecht/ soep of
tussengerecht/ hoofdgerecht/
dessert

5 gangen € 37,50

aperitief/ voorgerecht/ soep/
tussengerecht/ hoofdgerecht/
dessert

gerechten met een * bevatten een
meerprijs

**WIJ WENSEN
IEDEREEN
EEN HEERLIJKE KERST
EN EEN
SMAAKVOL 2020 !!**



Kerst bij het Wapen

APERITIEF

Pinxtos mixta
Spaanse ham & blauwe vijg,
chorizo kroketje, pinchitos morunos

Say cheese ✓

kaaskroketjes, kaasstengels, oude
kaas met mosterd, pompernikkel

Wild plateau

rillettes van wilde eend,
fazantpaté, hertenham, geserveerd
met desembrood en uiencompote

*Plankjes worden vergezeld met een
bier of wijn amuse van het huis*

BROOD ✓

+0,80 p.p.

brood en gepofte knoflook boter

VOORGERECHTEN

Garnalen cocktail
Hollandse garnalen, cocktailsaus,
toast, salade

Kip cocktail

zacht gegaarde boerderij kip, romige
kerrie mayonaise, toast, salade

Rundercarpaccio

Crostini's, olijven tapenade, rucola,
truffel mayonaise

Trio van geitenkaas ✓

geitenkaas met truffel en notenkruim,
met suiker gebrande geitenkaas en
een kroketje, salade

Herten ham

licht gerookt, blauwe vijgen, sla mix,
acetostroop, brioche

Gerookte zalm

terrines, ui, beignets, peterselie olie,
citroencrème

Kreeft en coquilles *

+4,00

gekookte kreeft, gebakken coquilles,
witlof, rucola sla, broodsoldaatjes,
truffelmayonaise, parmezaan krokantje

Proeverij van voorgerechten * **+3,50 p.p.**

alleen per tafel te bestellen

WARMES VOORGERECHTEN

Beenhammetje
gegrild Duits brood, honing-mosterd
saus, zuurkool

Coquilles

truffel jus, parel cous cous,
paddenstoelen, parmezaan

Gamba's pil pil

gamba's in olie met knoflook en Spaans
pepertje

Bospaddenstoelen en bladerdeeg ✓

bospaddenstoelen ragoût, cheddarkaas,
kruiden

SOEPEN

Bisque d'homard

klassieke kreeftensoep, rouille,
croutons, oude kaas

Ossenstaart bouillon

groenten, kruiden, ossenstaartvlees,

Pastinaak soep

pulled chicken, rookolie, wortel

HOOFDGERECHTEN

Hele kreeft *

+ 11,-

pompoen puree, parel cous cous,
zoete aardappel chips, bundel
zwammetjes, basilicum olie

Zalmfilet

met aardappelkorst, zuurkool,
aardappelmousseline, beurre blanc

Risotto ✓

paddenstoeltjes, parmezaan, truffel,
spinaziekroketje

Runderstoofpotje

tikkeltje spicy met chipotle,
aardappelmousseline,
bospaddenstoelen, courgette

Hertenbiefstuk "klassiek"

aardappelmousseline, rode kool,
stoofpeertje, rodewijn saus

Grillers van de josper grill

geserveerd met frites en coleslaw

Frans kippetje

Citroen, geklaarde boter, limoen-peper
mayonaise

Tournedos *

+8,-

Keuze uit peper- of rodewijnsaus

Kalfs entrecôte

geserveerd met bearnaisesaus

Chateaubriand *

+9,50 p.p.

meest mooie stuk van de
ossenhaas voor 2 personen,
medium-rare gegrild geserveerd
met:

aardappelmousseline, gegrilde
groenten, pepersaus, rode wijnsaus,
gebakken
paddenstoelen, frites, coleslaw