

De Lekkernij

Kerstmenu

KLASSIEK & WERELDS

€ 37,50 p.p.

Voorgerechten

THAISE RUNDERTAART

Fijn gesneden ossenhaas, gemarineerd in een subtiele Thaise dressing van limoengras en vis-saus, afgewerkt met koriander, crunchy uitjes en een vleugje chili.

Allergenen: vis, ei.

GEROOSTERDE KERRIE-KIP

Sappige kipreepjes, licht pittig gekruid met kerrie en geroosterd, geserveerd op een fris mango-kokossalade voor een exotische start.

Allergenen: melk.

Nagerechten

PAVOLA MET ROOD FRUIT

Luchtig en fris.

Allergenen: ei.

TIRAMISU MET SPECULAAS

Romig, licht kruidig.

Allergenen: melk, ei, gluten.

Soepen

ROMIGE POMPOENSOEP

Vol van smaak, met kokos en frisse limoen. Licht exotisch, verwarmend en feestelijk.

Allergenen: kokos.

ROMIGE CHAMPIGNONSOEP

Zacht en romig, luxe smaak, perfect als start van het diner.

Allergenen: melk.

Hoofdgerechten

ARGENTIJNSE OSSENHAAS

Perfect rosé ossenhaasmedaillons met pittige chimichurri. Afgewerkt met een zoet-rode paprika compote en geroosterde puntpaprika's voor kleur en bite.

Allergenen: melk.

OOSTERSE VARKENSHAAS

Malse varkenshaas, gegaard met een lichte Aziatische marinade, geglaceerd met soja en geroosterde sesam. Geserveerd met krokant gebakken bosui.

Allergenen: sesam, soja.

PERZISCHE KIP

Goudgegrilde kipfilet, rijk gekruid met Perzische specerijen. Geserveerd met een romige saffraansaus en een topping van geroosterde pistachenoten.

Allergenen: noten, melk.

KABELJAUW IN GROENE CURRY-ROOMSAUS

Kabeljauwfilet gegaard in een subtiele groene curry-roomsaus, met een frisse hint limoen en koriander. Afgewerkt met een kleine salade van knapperige groenten.

Allergenen: vis, melk.

BUTTER PANNEER TERRINE MET CASHEWS

Romige Indiase paneer in een terrinevorm, geserveerd met een licht gekruide curryroomsaus en knapperige cashews.

Allergenen: noten, melk.

Side-dish voor alle hoofdgerechten:

Geroosterde aardappelblokjes, smeuijge wortel-pastinaakpuree en gegrilde seizoensgroenten.