

## Kerstmenu Brasserie “De Zachte Gee”

Koude voorgerechten:

**- rundercarpaccio**

Heerlijke carpaccio geserveerd met sla, dressing, pijnboompitten en Italiaanse kaas

*-beef carpaccio-*

**- garnalen cocktail**

Hollandse garnalen op een bedje van sla, geserveerd met huisgemaakte cocktailsaus

*-shrimp cocktail-*

**- Limburgse Groottenham met meloen**

Ham van Limburgse scharrelvarkens die minstens 1 jaar heeft gerijpt in de Limburgse grotten, geserveerd met frisse meloen

*-Traditional Ham served with melon-*

Warme voorgerechten:

**- romige tomatensoep**

Huisgemaakte soep

*-homemade tomato soup-*

**- groentesoep**

Huisgemaakte soep van verse groentes

*-homemade vegetable soup-*

Hoofdgerechten:

**- Biefstuk van de Grill**

Kogelbiefstuk van de grill, overgoten met een huisgemaakte saus naar keuze (champignonroomsaus, pepersaus)

Geserveerd met diverse groentes en aardappelgarnituur

*-grilled steak with a choice of homemade sauces-*

**- Tournedos met cranberrysaus**

Tournedos van de grill overgoten met een zoete saus van cranberry's

Geserveerd met diverse groentes en aardappelgarnituur

*-grilled tournedos with cranberry sauce-*

**- Ragout van wild**

Huisgemaakte ragout van Europees wild

Geserveerd met seizoensgroentes en aardappelgarnituur

*-homemade game stew-*

**- Zalmfilet met witte wijnsaus**

Geserveerd met diverse groentes en aardappelgarnituur.

*-salmon with white wine sauce-*

Nagerecht:

**- Surprise Dessert**

Laat u verrassen door onze variatie van zoetigheden...

*-surprise dessert-*

2 gangen: € 23,50

3 gangen: € 29,95

4 gangen: € 35,00

**Bijpassend wijnarrangement:**

2 gangen: € 9,00

3/4 gangen: € 14,50