

# *Kerst vier je bij* **DE LEURSE HOF**

## *Menu*

3 gangen € 49,5 • 4 gangen € 57,0

## *Voorgerechten*

### **Gemarineerde zalm**

dille • zeezout • mosterd

### **Vitello tonnato**

dungesneden kalfsvlees • tonijnmayonaise • filodeeg

### **Steak tartaar**

gepocheerd ei • oude kaas • truffelmayonaise

### **Carpaccio van rode biet** ♻️

geitenkaasbavarois • gebrande noten

### **Gegratineerde champignons** ♻️

kruidensaus • knoflook • crostini • kaas

## *Soepen*

### **Wildbouillon**

bospaddenstoelen • kruiden

### **Geroosterde paprika-tomatensoep** ♻️

basilicum



# *Kerst vier je bij* **DE LEURSE HOF**

## *Hoofdgerechten*

### **Kabeljauwfilet**

seizoensgroenten • gegrilde citroen • beurre blanc

### **Wildzwijnmedaillons**

rode kool • wildjus • stoofpeer

### **Hollandse biefstuk**

seizoensgroenten • truffeljus

### **Biet wellington** ♡

champignon duxelles • acetocrème

### **Dorade**

groene asperges • gepofte tomaat • hollandaisesaus

## *Desserts*

### **Crème brûlée**

vanille-ijs • kletskep • stoofpeer

### **Cheesecake**

appel • kaneel • gekarameliseerde amandel • kaneelijs

### **Grand dessert**

brownie • cheesecake • ganache van witte chocolade  
gekarameliseerde amandel • frambozenijs • kletskep

