

Kerst '25 arrangement



Beleef de feestdagen in de sfeervolle warmte van Duinrand Drunen.

Op Eerste en Tweede Kerstdag (25 & 26 december) verwelkomen wij u graag voor een feestelijk à la carte kerstmenu, samengesteld door onze chef.

À la carte kerstmenu: vanaf 11:00 uur

A la carte Kerstmenu

Voorgerechten

Carpaccio Allergenen: Ei, Gluten, Melk, Mosterd, Soja	12.50
Carpaccio met romige truffeldressing, krokante pompoenpitjes, gepofte tomaat en provolone. Optioneel met eendenleverkrullen + € 6,50	
Gerookte zalm Allergenen: Ei, Gluten, Melk, Mosterd, Vis, Soja	12.50
Gerookte zalm met frisse cottage cheese, gepofte tomaat, kapperappel en een zachte kruidencrème.	
Trio van wild Allergenen: Melk, Gluten, Mosterd	15.50
Een feestelijke proeverij van gerookte eendenborst, rillette van eend en een krokant wildkroketje, begeleid door een frisse sinaasappeldressing.	
Bospaddenstoelensoep Allergenen: Gluten	6.50
Romige huisgemaakte soep met gebakken bospaddenstoelen, bosui en krokante croutons.	
Gamba's pikant Allergenen: Schaal- en schelpdieren	14.50
Gamba's in een romige, licht pikante saus met paprika, ui, knoflook en een vleugje pernod.	

Hoofdgerechten

Tournedos Allergenen: Ei, Gluten, Melk 31.50

Tournedos met een rijke rode wijnsaus, geserveerd met seizoensgroenten en aardappelgratin

Zalm met Hollandse garnaaftjes Allergenen: Ei, Gluten, Melk, Vis, Schaal- en schelpdieren 23.50

Mals gebakken zalmfilet met een romige Hollandaise saus, Hollandse garnaaftjes en vergeten groenten, geserveerd met gratin

Hertenbiefstuk 25.50

Malse hertenbiefstuk met rode wijnsaus, geserveerd met stoofpeer, witlof en romige gratin

Een klassiek winters gerecht

Varkenshaasmedaillons Allergenen: Ei, Gluten, Melk, Vis, Schaal- en schelpdieren 19.50

Medaillons van varkenshaas met bospaddenstoelen saus, geserveerd met vergeten groenten en gratin

Parelhoenfilet Allergenen: Melk, Ei, Gluten 24.50

Gebakken parelhoenfilet met een romige truffelsaus, drie soorten selderij en gratin.

Desserts

Chocolademousse Allergenen: Ei, Gluten, Melk 9.50

Zachte mousse van witte en pure chocolade met slagroom en amarena kersen

Sabayon

Klassieke sabayon van eigeel en marsala, geserveerd met rood fruit en vanille-ijs 9.50

Kaasselectie Allergenen: Ei, Melk

Een verfijnde selectie van harde, zachte, kruiden- en blauwschimmelkaas, geserveerd met appelstroop. 12.50

Heerlijk in combinatie met een glas port of dessertwijn naar keuze