

# Brasserie de Zeven Deugden

## 3- of 4 gangen kerstmenu

1e & 2e Kerstdag

### Voorgerechten:

- Gerookte eendenborst op een frisse salade
- Bonbon van gerookte zalm met een vulling van rivierkreeftvlees en roomkaas
- In bockbier gefrituurde reuzenchampignon
- Carpaccio van ossenhaas met rucola salade, truffelmayonaise en geschaafde parmezaan

### Soepen:

- Wildbouillon met verse kruiden en shi-i-take
- Romige gegrilde paprika soep
- Zwolsche mosterdsoep met reepjes roombrie
- Pommadori tomaten soep

### Hoofdgerechten:

- Gegrilde tournedos met een sjalotten jus van Ramon Roqueta wijn
- Varkenshaas met gedroogde Serrano ham en stroganoff saus
- Rosé gebraden hertenbiefstuk begeleid met een wildsaus van rode port
- Vegetarische groenten lasagne
- Op de huid gebakken kabeljauw bedekt met tomatensalsa en gegratineerd met tuinkruiden kaas

### Desserts:

- Carré van strudel met appel-ijs
- Crème brûlée van witte chocolade en witte chocolade ijs
- Chocolade truffel taart met boerenmelk ijs

**U bent van harte welkom vanaf 16:00 uur**

**3-gangen menu € 39,75 p.p.**

**4-gangen menu € 42,75 p.p.**