

De la Bourse

Bar Kitchen Hotel

Kerstmenu 2024



3-GANGEN

€ 42,50

4 gangen

€ 46,50

Voorgerechten

Salade Carpaccio

Groene pestodressing- Padanovlokken- pijnboomspitten- zontomaat

Dé klassieke zalm cocktail

zacht gegaard gepocheerde verse zalm- whiskysaus- avocado

Tafeltje vol!

diverse kleine fancy voorgerechtes om te delen:
chorizo kroketjes- Gyoza garnalen- Manchego- olijven
Spaanse gehaktballetjes- tzatziki ciabatta
(ook vegetarisch te serveren)

Tussengerecht

Thaise rode linzensoep

Hoofdgerechten

Biefstuk van de ossenhaas

malste runderbiefstuk- aceto Balsamicosaus- truffelboter

Doradefilet

gebakken doradefilet- beurre blanc- dragon

Medaillons Gibier

duo van hert en wildzwijn- chocoladewildsaus- paddenstoelen-
roze peper

Tortelloni

egg pasta- duivelse tomatensaus- Parmigiana- basilicum

Dessert

Lava cake

Artisanaal bereide lava cakeje van Belgische chocolade
dotje slagroom- vanille roomijs

koffie of thee friandises

koffie of thee met diverse kleine lekkernijen

Graag reserveren en keuzes doorgeven per mail restaurant@hoteldelabourse.nl.
Tevens tijdstip vermelden (17.00 of 20.30) uur