

Kerstkaart 2017



Voorgerecht

- Geitenkaas kroketjes** 6,50
4 Mini geitenkaas kroketjes met honingmosterd saus, salade met zongedroogde tomaatjes, rode druifjes en rode biet.
- Duivenborst** 9,50
Gebakken duivenborst, afgeblust met creme de cassis. Geserveerd met warme bloedworst.
- Brood Brood Brood** 8,50
6 Verschillende soorten brood, elk geserveerd met een verschillend huisgemaakt sausje (Kruidenboter, knoflooksaus, ansjovisboter, tapenade, basilicum-saus en een nutella saus).
- Carpaccio Holterhof** 11,00
Flinterdun gesneden Lendebiefstuk ingerold met nagelhout en champignon, met Truffelmayonaise, oud gerijpte kaas, pijnboompitten, salade en desembrood.
- Carpaccio van Coquille** 11,00
Flinterdun gesneden Coquille's geserveerd met een saus van vanille, truffeltapenade en geschaafde truffel.
- Terrine** 9,50
Terrine van Gerookte Zalmfilet gevuld met romige kaas, bieslook en tonijn. Begeleid met Picalilly mayonaise.
- Ossenstaartsoep** 6,50
Huisgemaakte Ossenstaartsoep, bereid met aardappel en wortel.
- Uiensoep** 6,50
Huisgemaakte Uiensoep, licht peperig, licht zoetig, overheerlijk. Geserveerd met een bladerdeeg kaas stengel.

Hoofdgerecht

Tournedos & Coquilles 24,50

Malse Tournedos van 200 gram gedrapeerd met rode wijn jus, geserveerd met 3 Coquilles, truffel mousseline van aardappel, Geroosterde pompen en een bosje mini asperges.

Zalmfilet 19,50

200 gram Zalmfilet met een krokante kruidenkorst op een bedje van winterse groenten, begeleidt met Geroosterde pompoen en een bassilicum roomsaus.

Eendenborst 19,50

Chinoise ingesneden krokant gebakken eendenborst, met Sugar snaps, doperwten creme en een Safari sinaasappel saus.

Tonijn 24,50

Gegrilde tonijn op een bedje van groene asperges, met gepofte tomaatjes begeleid met een citroen dille saus

Spare-Ribs 18,50

Onze befaamde spareribs worden 2,5 uur lang gekookt in een boullion, waardoor ze zo mals zijn dat ze van het bot afglijden. Gemarineerd en afgelakt met een ketjap caramel lak.

Bavette 22,50

Gebakken bavette op een bedje van gebakken cantharellen en kastanje champignons, geserveerd met truffel aardappel mousseline en een caramel Jus.

Kipfilet 17,50

Kruidig gepaneerde en krokant gebakken kipfilet, bedekt met Pesto en tapenade, gegratineerd met mozzarella. Geserveerd met een Mango chili dip.

Geserveerd met frites/aardappel en salade

Hoofdgerecht (vervolg)

Spies Onwies 21,50

450 gram spies van lendebeefstuk, kipfilet en varkenshaas. gevuld met parmaham, rode ui en paprika, gedrapeerd met champignon roomsaus.

Hertenbeefstuk 23,50

Biefstuk van de hert geflambeerd met Congac, steunend op een bedje Duxelles van paddestoelen en sjalot. Geserveerd met rode kool en krokantjes van gele biet.

Geserveerd met frites/aardappel en salade

Nagerecht

Kaas plateau 11,50

5 Verschillende soorten kaas, gesorteerd op sterkte. Geserveerd met brioche, vijgencompote en rode port.

Chocolade Brownie 6,50

Huisgemaakte licht smeuge chocolade brownie, rijkelijk gevuld met hazelnoot en walnoot, geserveerd met gecarameliseerde banaan en vanille ijs.

Speculaas Cake 6,50

Een Huisgemaakte hartige speculaas cake gevuld met amandel en marsepein, geserveerd met bitterkoekjes ijs.

Grand Dessert (2 pers.) 12,50

Een etagiere gevuld met Holterhof's meest lekkere dingen.

Huize Hölterhof, puur genieten