

# Beleef de feestdagen bij Pa & Ma

## PRE KERST DINER

(19 t/m 24 december)

DRIE GANGEN DINER 32.50 (incl. 3 amuses)

VIER GANGEN DINER 40.00 (incl. 4 amuses)

VIJF GANGEN DINER 47.50 (incl. 5 amuses)

## KERST BELEVING

(25 en 26 december)

DRIE GANGEN DINER 39.50 (incl. 3 amuses)

VIER GANGEN DINER 47.50 (incl. 4 amuses)

VIJF GANGEN DINER 54.50 (incl. 5 amuses)

### AMUSE VAN DE CHEF

\*\*\*

### VOORGERECHTEN

Diverse paddenstoelen in een krokant jasje,  
Geserveerd met een romige saus van knoflook en tuinkruiden.

Zalm gemarineerd met lavas en peterselie, hierbij een  
salade van zoete aardappel en een crème van venkel (vegetarisch).

Carpaccio van gerijpte, licht gerookte lende.  
Geserveerd met truffelmayonaise, gedroogde tomaat, zwarte olijf en croutons.

Warm gerookte en zacht gegaard buikspek van PiPaPorc  
(Piggy's Palace) uit Bathmen, afgelakt met tamarinde en een crème van pompoen.

Gebonden soep van knolselderij en aardappel, truffel  
en huisgemaakte soepstengel met garnituren (vegetarisch).

\*\*\*

### AMUSE VAN DE CHEF

(drie, vier en vijf gangen diner)

\*\*\*

### TUSSENGERECHT

(vier en vijf gangen diner)

Zacht gegaarde eendenborst geserveerd met balsamico kaviaar, mizuna,  
zwarte bonen, gelei van sinaasappel en eendenkaantjes.

\*\*\*

### AMUSE VAN DE CHEF

(vier en vijf gangen diner)

\*\*\*

### TUSSENGERECHT

(vijf gangen diner)

Combinatie hertenstoof en roodgebakken hertenbiefstuk.

\*\*\*

### AMUSE VAN DE CHEF

(vijf gangen diner)

\*\*\*

## HOOFDGERECHT

(drie, vier en vijf gangen diner)

Varkensrack gemarineerd met honing en tijm,  
geserveerd met mosterd jus 'd veaux.

Bavette, Fantastisch smaakvol vlees uit de vang van het rund. Heerlijk gerijpt waardoor dit  
“werkvlees” zacht van smaak is.

Dry-aged entrecote, Premium stuk, gesneden van de lende, de entrecôte. Kenmerkend door het lage  
vetpercentage en de fijne malsheid (meerprijs €5,50).

Zacht gestoofd en krokant gebakken ossenstaart, geserveerd met madeira jus.

Langdurig gegaarde wortel, licht gerookt. Geserveerd met crème van gebakken ui, verschillende  
bereidingen van wortel en een jus van wortel en gember (vegetarisch).

Dorade gecombineerd met reuzengamba's en bearnaiseschuim.

*Bij al onze hoofdgerechten serveren wij salade, ambachtelijke frieten, groenten- en aardappel-garnituur.  
U kunt de garnituren kosteloos en onbeperkt bijbestellen indien wenselijk.*

\*\*\*

## AMUSE VAN DE CHEF

(drie, vier en vijf gangen diner)

\*\*\*

## NAGERECHTEN:

(bij drie, vier en vijf gangen diner)

Chocolademousse van donkere chocolade,  
een krokant van chocolade, boerenijs, 'noten aarde' en tahoon.

Taartje van mandarijn, gel van mandarijn, mandarijnijs,  
mandarijn wine-gum en een schots van chocolade.

Een selectie van Nederlandse kazen,  
kletzenbrood en appelstroop.

Proeverij van viertal desserts.

*Wij zijn druk bezig met het testen, proeven en fine tunen van onze kerstgerechten, wanneer het  
gerecht niet aan onze eisen voldoet kan het voorkomen dat zich nog kleine wijzigingen voordoen in  
een van bovengenoemde gerechten.*