



*Lekker, ambachtelijk & ongedwongen*

## **Kerstmenu 2019**

Carpaccio van coquilles St. Jacques  
dressing van limoen en vanille

Klauw en cake van snowcrab  
oosterse groentes  
krachtige bouillon van fazant met gember

Grietfilet met zalf van gepofte ui  
tapenade van bospaddenstoelen  
luchtige Parmezaanse kaas  
dressing van kappertjes en ansjovis

Ossenhaasmedaillon met draadjesvlees  
omwikkeld met pancetta  
puree van knolselderij  
gebrande prei, wortel  
saus van verse laurier

Bereidingen van appel en kaneel.  
Appelcake, marshmallow  
Appel gebakken en gedroogd  
als bavarois met kaneelgelei  
kletskep, roomijs van Ceylonkaneel  
appelsiroop met speculaaskruiden

1e kerstdag  
Lunch 12.30 -17.00  
4-gangen 52.50 pp ( snowcrab vervalt)

Beide kerstdagen:  
Diner ontvangst tussen 18.30 - 19.00  
5- gangen 59.50 pp

*De Weeghbrug - Restaurant - Catering - Magazijn*  
Dorpsstraat 126 • 6659 CH • WAMEL • T 0487 501273 • E [info@deweeghbrug.nl](mailto:info@deweeghbrug.nl) • W [www.deweeghbrug.nl](http://www.deweeghbrug.nl)

Restaurant de Weeghbrug hanteert de [Uniforme Voorwaarden Horeca](#) (UVH). Dit zijn de voorwaarden waarop in Nederland gevestigde horecabedrijven hun horecadiensten verlenen en horecaovereenkomsten sluiten. Deze voorwaarden zijn via onze website te downloaden.