

## Kerstthuismenu 2019

Carpaccio van hert, paddenstoelentapenade, truffelmayonaise, rucola en truffelpecorino of

Taartje van gegrilde courgette met mousse van gemarineerde tomaat en tuinkruiden, kleine salade en romige dressing van jonge geitenkaas met knoflook 🌿  
of

Terrine van eendenlever met krokantje van five spices en compote van vijg + 5.00  
of

Huis gemarineerde zalm met aardappelsalade en een dressing van honing met dille en limoen + 2.50

---

Krachtige bouillon van fazant met verse gember en knapperige groentes  
of

Romige soep van doperwtjes met gerookte wortel en bosui 🌿  
of

Bisque van langoustines met vleugje cognac en rivierkreeft + 3.50

---

Tournedos van in spek gerolde haasjes van polderhaas met roergebakken savooie kool, geglaceerde zilveruitjes, aardappelpuree en saus van rode wijn  
of

Ossenhaasmedaillon met geroosterde groentes, aardappelgratin en saus van rode port en gefermenteerde knoflook + 3.50  
of

Grietfilet met risotto van rode biet, gemarineerde chiogga biet en saus met bieslook en kappertjes + 4.50  
of

Rendang van jackfruit met kokosrijst en ingelegde lotuswortel 🌿

---

Bavaroisetaartje van peer met bodem van bastognekoeken, gestoofde Gieser Wildeman, siroop van glühwein en kaneelparfait

Extra te bestellen:

Kaasplateau  
5 kazen, dadelcompote en kletsenbrood + 8.50

Dit 4-gangen menu is geheel compleet met brood en boter

U hoeft voor deze maaltijd helemaal niets extra in huis te halen

Prijs 37.50 per persoon  
exclusief meerprijzen

( Om het voor u eenvoudig te houden, adviseren we u te kiezen voor één hoofdgerecht per bestelling.)

Afhalen  
Dinsdag 24 december  
tussen 14.30 – 16.30 uur



*Lekker, ambachtelijk  
& ongedwongen*

Restaurant de Weeghbrug  
Dorpsstraat 126 • 6659 CH  
WAMEL

0487 50 12 73

E [info@deweeghbrug.nl](mailto:info@deweeghbrug.nl)

W [www.deweeghbrug.nl](http://www.deweeghbrug.nl)

