

# *Kerstdagen 2017*

“ De Kerstdagen zijn juist zo bijzonder,  
Wanneer we ze delen met vrienden & familie.”  
Wij wensen jullie veel warmte, geluk & liefde  
Maar voor nu, een heerlijke Kerst”

Team Herberg van Es

## *Welkom in de Kerstwarmte bij Herberg van Es*

Beide Kerstdagen zijn wij overdag gesloten. U kunt vanaf 17.30 uur starten met het Kerstdiner.

Dit jaar kunt u weer kiezen uit een speciaal samengestelde menukaart van 5 gangen. U kunt uw keuze maken op de betreffende Kerstavond.

*Wij wensen u alvast hele fijne,  
gezellige en vooral heerlijke Kerstdagen*

Voor reserveringen en/ of vragen, graag even bellen met 050 5012660  
of [info@herbergvanes.nl](mailto:info@herbergvanes.nl)

Bij de reservering graag vermelden of en met hoeveel kinderen u komt, en hoe laat u wilt komen.

# Kerst 2017

5- gangen kerstmenu € 50.00

5- gangen kinder- kerstmenu € 25.00

Bij binnenkomst warme nacho's met zure room, bosui & chilisaus

Voorgerecht;

- \*vleespalet van rundercarpaccio, warme Serano ham met brie & gemarineerde lamsrollade
- \*Visplank met ambachtelijk gerookte vissoorten & een mini cocktail van gamba's met romige whiskysaus
- \*Huisgemaakte vegetarische sushi met soja- sesamsaus, wasabi & ingemaakte gember
- \*Proeverij van wilde eend, hert & zwijn met een bitterbal van ree

Onze voorgerechten worden geserveerd met brood, kruidenboter & tapenade

Soep;

- \*Soep van biologische uien uit Peest met crouton van Roquefort
- \*Wildbouillon met pulled boar en jeneverbessen
- \*Franse mosterdsoep met crispy spekjes & amandel

Spoom;

- \*Koud pauzedrankje op basis van bubbelwijn en stoofperenijs
- Ook alcoholvrij te bestellen

Hoofdgerechten;

- \*Surf & Turf, van malse biefstuk en gepelde gamba's , met een saus van citroengras en sesamsoja
- \*Hertenbiefstuk met een jus van port en cantharellen
- \*Varkenshaas gevuld met chorizo & brie, en roomsaus van paddenstoelen
- \* Zalmfilet, op de huid gebakken met roomkaas & bieslook
- \* Tongfilet met roompasta & coquilles
- \* Gevulde biologisch ui, met pompoen, pastinaak en zoete aardappel, gegratineerd met mozzarella & saus van paddenstoelen

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met verse groenten, aardappelgratin uit de oven, Franse frietjes, koosalade & rabarber

Nagerechten;

- \*Chocolade- kwark brownie met bosvruchten- yoghurt ijs
- \*Hazelino van merengue, karamel & hazelnotenijs
- \* Panna cotta van bramen met slagroom & kletskep
- \*Dame blanche, van boeren roomijs met warme chocoladesaus

Onze nagerechten worden geserveerd met verse slagroom

## Kinder- kerstmenu

Voor kinderen tot maximaal 12 jaar

### Voorgerecht;

- \*Serano ham met frisse verse vruchten en brie
- \*Wrap van gerookte zalm met komkommer en honing

### Soep;

- \*Franse mosterdsoup met crispy spekjes & amandel
- \*Tomatensoep met rundvleesballetjes

### Spoem;

- \*Alcoholvrij koud pauze drankje met stoofperen smaak

### Hoofdgerechten;

- \*Iets pittige spareribs met knoflooksaus
- \*Gegrilde kipstukjes met tortilla chips en schaalte chilisaus
- \*Poffertjes, zoveel jij lust, met roomboter en poedersuiker

### Nagerechten;

- \*Lekker rommelig; ijs, spek, marshmallows, dropveter & verrassing
- \*Chocoladee; brownie, mini mars, chocolade ijs & verrassing