

## KERST AFSLUITER

<b>Warme Kers(t)</b> Huisgemaakte warme kersen met kaneelijs, slagroom en een kaneelstok	8,00
<b>Dame Blanche</b> De welbekende "witte dame" met warme chocoladesaus en slagroom	7,50
<b>Dessert 'all - in'</b> Grand kerstdessert voor wie niet kiezen kan	9,50
<b>American pancakes</b> Pannenkoekjes overgoten met amandelsiroop, vanille ijs, chocoladesaus, poedersuiker en blauwe bessen	7,75
<b>Tarte Tatin</b> Mini appeltaartjes met vanille ijs en krokante karamel	8,00

Familie Meulendijk-Verwoert  
en het gehele team  
wenst u allen een  
gelukkig, gezond en smaakvol 2019!

U kunt reserveren om 13.00 uur, 17.00 uur of 19.00 uur

RESTAURANT DE WILDENBERG  
EINDHOVENSEWEG 101 - 6002 TB WEERT - T 0495 57 41 70



# Kerstmenu

À LA CARTE 2018

RESTAURANT DE WILDENBERG  
EINDHOVENSEWEG 101 - 6002 TB WEERT - T 0495 57 41 70

## VOORGERECHTEN

### **Carpaccio van Rund** 12,75

Dun gesneden runderhaas met truffelmayonaise, Parmezaanse kaas, pijnboompitjes, rucola en kruidensalsa

### **Geitenkaas en rode biet** 10,00

Heerlijke salade van rode biet, geitenkaas, pecannoot, bietenketchup, honing en waterkers

### **Paling en Hollandse garnaal in het groen** 12,75

Vers gerookte paling met Hollandse garnalen, cocktailsaus, citroen, groene salade en verse kruiden

### **Millefeuille** 9,75

Klassiek pastetje uit de oven in combinatie met een ragout van rundvlees en paddenstoelen

### **Proeverij de Wildenberg** 13,75

Laat u verrassen door onze keukenbrigade "gewoon omdat het kan"

### **Zalm** 12,75

Vers gerookte Schotse zalm met bieslook crème fraiche, kappertjes, rode ui en citroen

## SOEPEN

### **Tomatensoep** 5,75

Met huisgemaakte gehaktballetjes en een scheutje room

### **Bouillabaisse** 7,75

Vers Franse vissoep met een garnituur van gamba's, cocquilles, Hollandse garnalen en verse kruiden

### **Runderbouillon** 6,00

Dubbel getrokken bouillon van rund met verse groente en tuinkruiden

## HOOFDGERECHTEN VIS

### **Zeetong** 34,75

Vers Noordzeetong gebakken in roomboter en indien gewenst, aan tafel gefileerd

### **Kabeljauw en gamba's** 23,50

Bereid in de oven op mediterrane wijze met Spaanse marinade, lente ui, paprika en citroen

### **Gegrilde zalm** 22,75

Vers zalm van onze grill met huisgemaakte puree van grove mosterd, groene asperges en een champagnesaus

## HOOFDGERECHTEN VLEES

### **Hert** 23,25

Gebakken hertenbiefstuk met calvadossaus, stoofpeer, taartje van paddenstoelen en minikooltjes

### **Kalfs entrecôte** 23,75

Gegrilde entrecôte met rozenvaardappel, little gem, tomaat en portjus

### **Wildstoof** 22,75

Heerlijk mals stoofpotje van hert en haas bereid met verse kruiden en specerijen

### **Varkenshaas** 22,75

Op klassieke wijze met huisgemaakte champignonroomsaus

### **Tournedos en zwarte peper** 25,75

Vers gesneden malse biefstuk van de ossenhaas geserveerd met zwarte pepersaus en truffel

### **Bourgondische schnitzel** 19,75

Onze welbekende Limburgse schnitzel met spekjes, champignons en uitjes geserveerd met jachtsaus

### **Boswachter** 24,50

Trio van hertenbiefstuk, hazenrugfilet en wildstoofpotje met calvadossaus en een winters garnituur

## VEGETARISCH

### **Pompoentaart 2.0** 19,75

Butternut aardappeltaartjes met mini tomaten muffin en champagne saus waarbij heerlijke gegrilde verse groente van de chef

## KERST VOOR DE TOEKOMST 15,00

### **Voor**

Runderbouillon, tomatensoep of parmaham met meloen

### **Hoofd**

Vers frietjes met frikadel, kroket of kipnuggets of spaghetti bolognese

### **Na**

Verrassend ijsje met vers fruit, slagroom en een verrassing van de kerstman