



RESTAURANT HEDGEHOG

TWEEDE KERSTDAG

DINNER MENU 2018

[woensdag 26 december]

AMUSE

Plankje gerookte wildzwijnen ham met piccalilly

VOORGERECHTEN

Carpaccio van hert met Parmezaanse kaas, truffelmayonaise,
geroosterde pijnboompitten & krokante kappertjes

of

Tartaar van rauwe tonijn met sesam, zeewiersalade, wasabi mayonaise,
zoetzure sjalot & kroepoek van rode curry

TUSSENGERECHT

Gamba's on fire met crème van knolselderij & pernodsaus

HOOFDGERECHTEN

Nieuw-Zeelands lamsfilet van de grill met rode wijn jus, romige puree van pompoen
& gekarameliseerde zilverui, afgeblust in de Pedro Ximenez

of

Op de huidgebakken kabeljauw met aardappel-knoflook puree,
gebakken oesterzwam & Beurre Blanc

DESSERT AMUSE

Citroen ijs met Mousseaux Chamdeville

KAAS

Grottenkaas uit de Limburgse mergelgrotten met brioche toast & kweepeergelei

NAGERECHTEN

Hedgehog's bananensplit; gekarameliseerde banaan met chocolademousse & vanille ijs

of

Flensjes gevuld met banketbakkers room, geserveerd met vanille ijs & amarene kersen

Vijf gangen menu	€ 39,95	(amuse / voor / hoofd / dessert amuse / na)
Zes gangen menu	€ 46,50	(amuse / voor / tussen / hoofd / dessert amuse / na)
Zeven gangen menu	€ 54,65	(amuse / voor / tussen / hoofd / dessert amuse / kaas / na)

SUPPLEMENTEN (TOEVOEGINGEN)

Plankje brood met kruidenboter, pesto en aioli - € 4,65

Kaas als extra gang - € 7,85

Koffie compleet (koffie of thee met macarons) - € 5,00

