

Feestdagenmenu

De Thornsche Molen



Voorgerechten

Proeverij van gerookte herten ham met veenbessen compote / terrine van ree & ganzenlever / carpaccio rolletje met truffeldressing / geroosterd peperkoek

of

Trio van gemarineerde gravad lax in korenwijn grove mosterd & fijne kruiden / crabcake met piccalilly crème fraîche / paling terrine

of

Lauwwarme eendenborst filet met een salade van diverse paddenstoelen / gekarameliseerde noten / cranberry's & frambozen vinaigrette

Soepen

Romige witlof soep / basilicum room / prei & gedroogde prosciutto

of

Dubbel getrokken Wildbouillon met Herten ham reepjes / champignons & salie

Hoofdgerechten

Doradefilet met een warme chutney van langoustines / zeekraal & witte wijn saus

of

Diamanthaas medaillons van simentaler rund met stroganoffsaus

of

Duo van Everzwijn & Herten T-Bone steak met gebakken paddenstoelen & wildsaus

Dessert

Tiramisu met lange vingers gedoopt in kriekbier & stooferen parfait

of

Toffee merengue ijstaart met pecannoten & slagroom

3-gangen €42,50

4-gangen €49,00