'T KLOKKENHOF
BRASSCHAAT

Kerstmenu

VOORGERECHT



Carpaccio van hert

Flinterdun gesneden hertenfilet met rucola, Parmezaanse kaas, geroosterde pijnboompitten en truffeldressing.

Карпаччо из оленины

Тонко нарезанная оленина с рукколой, пармезаном, обжаренными кедровыми орешками и трюфельной заправкой.

of



Gebakken coquilles

Sint-jakobsvruchten op een zachte crème van bloemkool, met beurre noisette en krokante hazelnoot.

Обжаренные гребешки

Морские гребешки на нежном креме из цветной капусты с ореховым маслом и хрустящим фундуком.

HOOFDGERECHT



Hertenfilet

Rosé gebraden hertenfilet met aardappelgratin, seizoensgroenten en een rijke rodewijnsaus met veenbessen.

Филе оленины

Розово прожаренное филе оленины с картофельным гратеном, сезонными овощами и насыщенным соусом из красного вина с клюквой.

of



Kabeljauwhaasje

Op de huid gebakken, met fondantaardappel, gestoofde prei, fijne wintergroenten en een romige champagnesaus.

Филе трески

Обжаренное на коже филе трески с картофельным фонданом, тушёным луком-пореем, изысканными зимними овощами и сливочным шампанским соусом.

DESSERT



Chocoladefantasie

Luchtige mousse van Belgische chocolade, krokante praliné en een frisse toets van framboos.

Шоколадная фантазия

Воздушный мусс из бельгийского шоколада, хрустящее пралине и свежий акцент: малины.

of



Winterse panna cotta

Romige vanille-panna cotta met gepocheerde peer, gezouten karamel en amandelcrumble.

Зимняя панна-котта

Нежная ванильная панна-котта с томлёной грушей, солёной карамелью и миндальным крамблом.