

Kerstkaart

3 gangen diner € 39,75

4 gangen diner € 44,75

All-in drank met 3 gangen menu € 59.50 p.p.

All-in drank met 4 gangen menu € 62.50 p.p.

All-in= welkomstdrankjes, alle gewenste consumpties tijdens diner, tafelwater en koffie

Per tafel 1 keuze

Voorgerechten

- **Wildbouillon** met huisgemaakte wildgehaktballetjes en bospaddenstoelen
- **Carpaccio ossenhaas** met truffelolie, zongedroogde tomaat, pijnboompitten en Parmezaanse kaas
- **Duo wild** Hertencarpaccio met mosterddressing en pittenmix én een wildkroket met preiselbeersaus
- **Herfstsalade & herten rosbief** Knapperige slasoorten met stukjes pompoen uit de oven hierover pompoenpittenolie en dun gesneden herten rosbief
- **Mosterdsoep** lekker romig en geserveerd met bosui
- **Tomaten crème-soep** met verse basilicum
- **Bonbon van zalm** gevuld met rivierkreeftstaartjes
- **Tompouce van seranoham** geserveerd met verse meloen, rucola en pestodressing
- **Champignons Dordogne** champignons in bierbeslag met een huisgemaakte ravigotte saus
- **Gamba's in knoflookolie**
- **Winterse geitenkaassalade** met stukjes stoofpeer, rozijnenbroodcroutons en lauwwarme geitenkaas

Hoofdgerechten

- **Drieluik van kaasschnitzels** huisgemaakt, van jonge kaas, geitenkaas en brie geserveerd met een vossensaus (vegetarisch)
- **Quiche** van pompoen en bospaddenstoelen hierover en noten kaassaus (vegetarisch)
- **Zalmfilet** geserveerd met spinazie, geitenkaas en een romige mosterdsaus
- **Slibtongetjes** 3 stuks in roomboter gebakken
- **Schnitzel trio** kip-, varkens-, en kalfsschnitzel met champignon- en zigeunersaus
- **Spies de Rotonde** spies met 4 soorten vlees, paprika, ui en geserveerd met kruidenboter
- **Wiener zwiebelrostbraten** entrecote met een rode wijnsaus en gefrituurde uien
- **Wokki wokki** van ossenhaas en kipfilet met roerbakgroente en cashewnoten

- **Achterhoeks Wildtrio** ; Trio van hert-, hazenrugfilet en wildzwijn. Geserveerd met appeltjes in kastanje saus
- **Hamburger** ; Sappige burger van Angus rund met in een passend broodje met augurken, bos-ui, tomaat geserveerd met krulfriet & mayonaise
- **Ree pannetje** Stoofpot van ree royaal afgemaakt met gebakken bospaddenstoelen.
- **Tournedos**, biefstuk van de haas, met een pepersaus + € 5.00
- **Hertenbiefstuk** op een bedje van bospaddenstoelen, met een saus van rode port + € 5.00

Bij ieder hoofdgerecht worden de volgende garnituren geserveerd:

gebakken aardappelen, seizoen groente, vruchtencompote en een rauwkostsalade
De wildgerechten worden tevens voorzien van een passend bordgarnituur.

Desserts

- **Coupe noisette**, Vanille-,walnoot en hazelnootijs met karamelsaus ,gekarameliseerde noten en slagroom
- **Coupe Dame Blanche**, Drie bollen vanille-ijs met warme chocoladesaus
- **Vruchtensorbet**, drie verschillende ijssmaken met vers fruit en slagroom
- **Crème brûlée**, heerlijke vanille pudding gekarameliseerd met een laagje suiker en slagroom
- **Heisse Liebe**, Vanilleroomijs met warme frambozen en slagroom
- **Huisgemaakte apfelstrudel** warm geserveerd en met stroopwafelijs, vanillesaus en slagroom
- **Grand dessert de Rotonde**, proeverij van allerlei lekkernijen, gekozen door de chef +€ 2.50

Kerst Koffies Speciaal

- **Koffie naar keuze "Luxe"** met Belgische bonbons en slagroom
- **Koffie naar keuze "Likeur"** met daarnaast een glas Baileys, Amaretto, Grand marnier, Likeur 43, Cointreau, Drambuie, Cognac of Calvados,
- **Koffie "Speciaal"** koffie met ongezoete room en daarin naar keuze:
 - Irish coffee (whisky en bruine suiker)
 - French coffee (grand marnier)
 - Coffee Brasille (bruine rum en tia maria)
 - Spanish coffee (tia maria)
 - Vordense Roem (kruidenlikeur)

Heeft u allergenen of een speciaal dieet, laat het uw gastheer/vrouw voor bestellen weten!

Vervolg

(GRAND
BISTRO)
de ROTONDE

Hoofdgerechten