

— KERSTMENU —

Gerrit's Restaurant

— KERSTMENU —

Voorgerechten

LUXE CARPACCIO VAN OSSENHAAS

met Parmezaan, zongedroogde tomaat, pijnboompitten en truffelmayonaise
(Supplement eendenlever krullen + € 7,50)

KLASSIEKE STEAK TARTAAR VAN BLACK ANGUS

rund met zoetzure groenten en Dijon mosterd
(Supplement eendenlever krullen + € 7,50)

GEBAKKEN COQUILLES

met pastinaakcrème en witte chocolade en rozijnen geweld in Oloroso Sherry

CARPACCIO VAN SOUS VIDE

gegaarde gele biet met geitenkaas, gebrande noten en balsamicodressing

REEPATÉ

met Preiselbeeren, mesclun salade en versgebakken kletsenbrood

GAMBA'S

uit de wok met pikante room met bosui en Spaanse peper

Soepen

WILDBOULLON

met bieslookroom en bosui

BOSPADDENSTOELENCRÈMESOEP

met fungi ravioli

POMODORI TOMATENSOEP

met rundgehaktballetjes of vegetarisch

Hoofdgerechten

TOURNEDOS

met crème van zoete aardappel, gebrande groene asperge en truffeljus
(Supplement portie foie gras + € 15,00)

HERTENBIEFSTUK

met cantharellen, stoofpeertjes, aardappelmousseline en jus van rode Port

ZALM

met Hollandaise saus en gesmoorde venkel

KABELJAUWRUG

met antiboise en dopererwtencrème

RISOTTO

met beukenzwam, truffelroom, Parmezaan en rucola

SCHNITZEL

met champignonroomsaus

Nagerechten

HAZELNUT CHOCOLATE BOMBA

Mousse hazelnoot met karamelcrèmeux, krokant van hazelnoot-melkchocolade en gepofte rijst

SNOW WHITE

Panacotta vanille-roomijs, interieur rode vruchten en crunchy roze melkchocolade



VAN DER VALK

HOTEL NULAND 'S-HERTOGENBOSCH

3-gangen menu: tussengerecht | hoofdgerecht | nagerecht €52,50 p.p.

3-gangen menu: voorgerecht | hoofdgerecht | nagerecht | €56,50 p.p.

4-gangen menu: voorgerecht | tussengerecht | hoofdgerecht | nagerecht | €59,50 p.p.