

# De Brasserie

## Nieuwjaarsmenu 2019

Amuse

\*\*\*\*

Geplette aardappel / grijze garnaltjes / bieslook / mousselinesaus OF Gerookte eendenborst / gemarineerde koolsla / walnoten / currydressing

\*\*\*\*

Velouté van bospaddenstoelen

\*\*\*\*

Fazantenfilet / crème van knolselder / witloof / bospaddenstoelen / Calvadossausje OF Op vel gebakken tijger zeewolf / gestoofde prei / pompoen-structuren / puree

\*\*\*\*

Nieuwjaars dessert

3 gangenmenu €46,50 (vg/hg/ds)

4 gangenmenu €52,50 (vg/sp/hg/ds)

5 gangenmenu €62,50 (vg/sp/ts/hg/ds)

• H A P P Y • N E W • Y E A R •