

DE WOLFSBERG

7 days of Christmas

20 t/m 26 december

*Ontvangst
met prosecco, en
live muziek na
het diner*

MENU | 20 T/M 23 DECEMBER

VOORGERECHTEN

- Ossenhaascarpaccio, rucola, in knoflookolie gewokte scampi, krullen van Reypenaer VSOP, pijnboompitten en truffelsaus
- Duo van huisgerookte zalm en gegrilde coquilles met dillecrème
- In zoutkorst gegaarde koolraap met walnoten, huisgemaakte pesto, zongedroogde tomaten en notenolie

SOEPEN

- Pompensoep met lichtgerookte pompoen, garnituur van fazant, crème fraîche en truffelolie
- Witlofsoep met bockbier en garnituur van gegrilde achterham

HOOFDGERECHTEN

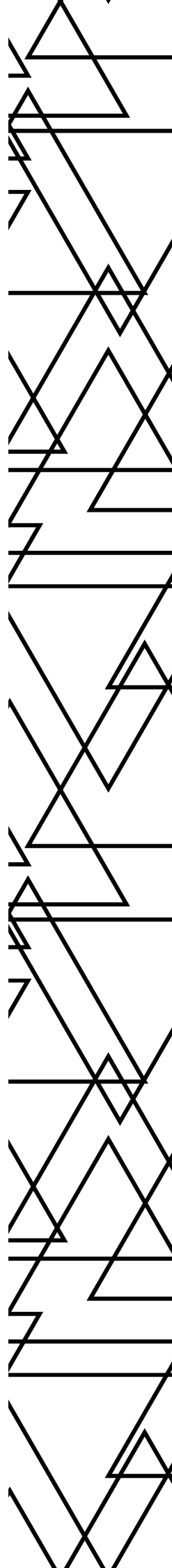
- Duo van wildzwijnfilet en -gebraad bereid in de Josper houtskoolgrill, gepofte roseval aardappels en saus van cantharellen
- Duo van gekonfijte eendenborstfilet en rosé gebraden ganzenborst, aardappelgratin, trostomaten en frambozenstroop
- Op de huid gebakken roodbaarsfilet met krokante kruidenpolenta, een courgette-auberginetaartje en saus van saffraan
- Hasselback aardappel met knoflookboter, gegrilde pompoen, bimi, kerriebloemkool en Reypenaersaus

NAGERECHTEN

- Parfait van sinaasappel en Grand Marnier met chocolademousse
- Huisgemaakte brownie met stoofperenroomijs en hazelnootkruid
- Kaasplateau van binnen- en buitenlandse kazen, vijgenbrood en noten

3-GANGEN € 39

4-GANGEN € 44



DE WOLFSBERG

7 days of Christmas

20 t/m 26 december

MENU | KERSTAVOND

Ontvangst vanaf 19.00 uur met feestelijk aperitief.
Aanvang diner 19.30 uur. Na het diner live muziek.

€ 48,50

VOORGERECHT

Rouleau van huisgerookte zalm en krab, gemarineerde zeekraal en mosterd-dillesaus

SOEP

Pompoensoep met lichtgerookte pompoen, garnituur van fazant, crème fraîche en truffelolie

HOOFDGERECHT

Duo van sukade van het Black Angus rund en Ibérico de Bellota varkensgebraad, rode portsaus, een courgette-auberginetaartje en krokant buikspek

of

Op de huid gebakken roodbaarsfilet met krokante kruidenpolenta, groene asperges en saus van saffraan

DESSERT

Bavarois van Amarena kersen en MonChou met hazelnootkruim

MENU | 1^e & 2^e KERSTDAGMATINEE

Ontvangst vanaf 12.30 uur met feestelijk aperitief.
Matinee van 13.00 tot 16.00 uur. Na afloop live muziek.

€ 48,50

VOORGERECHT

Rouleau van huisgerookte zalm en krab, gemarineerde zeekraal en mosterd-dillesaus

SOEP

Pompoensoep met lichtgerookte pompoen, garnituur van fazant, crème fraîche en truffelolie

HOOFDGERECHT

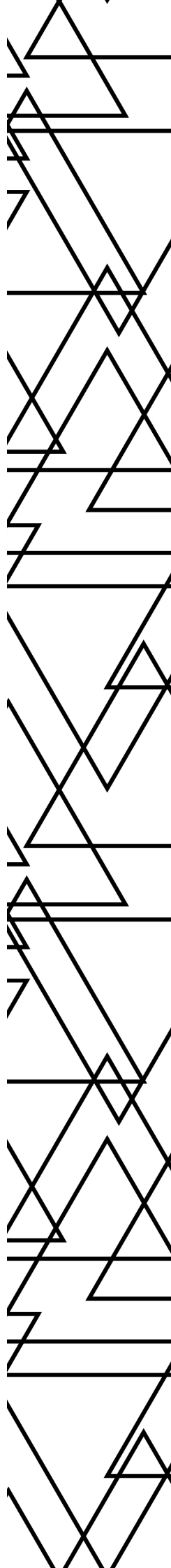
Duo van sukade van het Black Angus rund en Ibérico de Bellota varkensgebraad, rode portsaus, een courgette-auberginetaartje en krokant buikspek

of

Op de huid gebakken roodbaarsfilet met krokante kruidenpolenta, groene asperges en saus van saffraan

DESSERT

Bavarois van Amarena kersen en MonChou met hazelnootkruim



DE WOLFSBERG

7 days of Christmas

20 t/m 26 december

MENU | 1^e KERSTDAG DINER

Ontvangst vanaf 19.00 uur met feestelijk aperitief.
Aanvang diner 19.30 uur. Na het diner live muziek.

€ 62,50

VOORGERECHT

Duo van huisgerookte zalm en gegrilde coquilles met truffelmayonaise

SOEP

Witlofsoep met bockbier en garnituur van gegrilde achterham

TUSSENGERECHT

Gelakt buikspek met in knoflookolie gebakken scampi en een sojadip

HOOFDGERECHT

Hertenrugfilet bereid in de Josper houtskoolgrill, mousseline met Reypenaer, gekarameliseerde witlof en saus van cantharellen

NAGERECHT

Pruimentaartje met vanillesaus, pruimenchutney en pistache-ijs

MENU | 2^e KERSTDAG DINER

Ontvangst vanaf 19.00 uur met feestelijk aperitief.
Aanvang diner 19.30 uur. Na het diner live muziek.

€ 55,50

VOORGERECHT

Duo van huisgerookte zalm en gegrilde coquilles met truffelmayonaise

TUSSENGERECHT

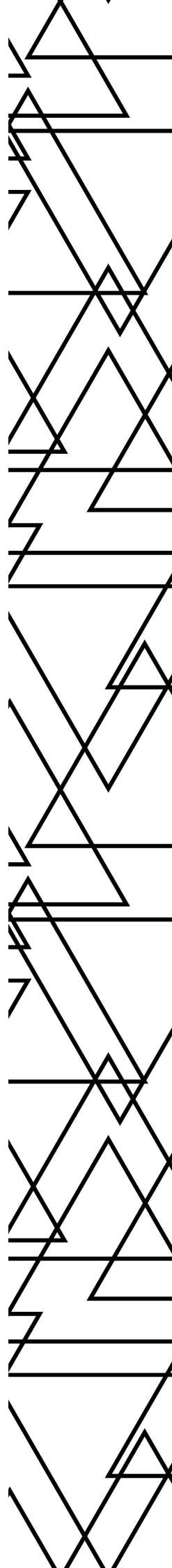
Lichtgerookte eendenborstfilet met paddenstoelenrisotto en rode portsaus

HOOFDGERECHT

Tournedos van het Angus rund bereid in de Josper houtskoolgrill, gepofte roseval aardappels, een courgette-auberginetaartje en morillesaus

NAGERECHT

Pruimentaartje met vanillesaus, pruimenchutney en pistache-ijs



DE WOLFSBERG

7 days of Christmas

20 t/m 26 december

MENU | VEGETARISCH

VOORGERECHT

In zoutkorst gegaarde koolraap met walnoten, huisgemaakte pesto, zongedroogde tomaten en notenolie

SOEP

Pompoensoep met lichtgerookte pompoen, garnituur van fazant, crème fraîche en truffelolie

TUSSENGERECHT

Bruschetta van aubergine, gegratineerd in de Josper houtskoolgrill, met ricotta, zoete aardappel en tomatensalsa

HOOFDGERECHT

Flespompoen gevuld met bulgur en champignons, gegratineerd met Old Amsterdam en cantharellensaus

NAGERECHT

Pruimentaartje met vanillesaus, pruimenchutney en pistache-ijs

4-GANGEN **€ 44,50**

5-GANGEN **€ 52,50**

