

### Vier gangen diner • 62.50

Voorgerecht, soep of tussengerecht,  
hoofdgerecht en dessert

### Vijf gangen diner • 69.50

#### Laurent Perrier, La Cuvée Brut

Tours-sur-Marne, Frankrijk

12.00

glas

62.50

fles

#### Bodegas Salentein, Chardonnay

Mendoza, Argentinië

7.50

glas

39.50

fles

#### Barón de Ley, Club Privado, Tempranillo

Rioja, Spanje

7.50

glas

39.50

fles

# Kerstmenu

HOTEL HENGELO

## Voorgerecht

### Geitenkaas

zoetzure groente · quinoa ·  
bieslookcrème

### Gemarineerde zalm

eigeeel · brioche · truffel

### Tonijn

tartaar · tataki · edamame ·  
kerriemayonaise

### Beef tataki

soja · wakame · shiitake · knoflook

### Carpaccio

Pecorino · rucola · pestomayonaise  
(supplement eendenleverkrullen, 5,00)

## Hoofdgerecht

### Ravioli

bospaddenstoelen · schorseneren ·  
asperge

### Zeebaars en coquille

wakame · venkel · bieslook

### Tongfilet en gamba

risotto · tomaat · venkel ·  
bearnaisesaus

### Tournedos en eendenlever

aardappeltaart · witlof · paddenstoel

### Hertenrugfilet

rode kool · aardappelmousseline ·  
spruitjes · jeneverbessensaus

## Soep

### Zoete aardappelsoep

venkel · broccoli · tomaat

### Wildbouillon

fazant · prei · bundelzwam

### Kreeftenbisque

rivierkreeft · cognac · bosui

## Dessert

### Kerstdessert

proeverij van desserts van  
onze patissier

### Chocolade

pecan · pumkin spice ·  
witte chocolade-ijs

### Kaas

binnen- en buitenlandse kaassoorten ·  
geroosterde krentenwegge ·  
appelstroop

## Warm tussengerecht

### Tarte Tatin van witlof

époisses · appel · roodlof

### Surf & turf

pulled beef · reuze gamba ·  
kreeftenschuim

### Coquilles

witlof · witte wijn · Japans broodkruim