



DESSERT

Kerst grand dessert;
proeverij van diverse lekkernijen [+ 3,00]

of

Truffon van chocolademousse met
merengue en amarene kersen

of

Stroopwafel-ijs met vanillesaus, een kletskep en slagroom

of

Kaasplankje met Reypenaer, Port Salut, blauwe geitenkaas,
geserveerd met notenbrood, dadels en vijgenchutney

Vier Kerst in 't Gelagh

Kerstavond ook open
voor Kerstdiner

Eerste en tweede Kerstdag geopend
1e zitting: 16.00-19.00 uur
2e zitting: vanaf 20.00 uur



grand-café
't Gelagh

3-gangen keuze Kerstmenu p.p. 32,50



VOORGERECHT

Rundercarpaccio met Parmezaanse kaas, truffeldressing,
pijnboompitjes en salade

of

Wild charcuterie met o.a. paté, eendenham, mangochutney
en gefrituurde knolselderij [+ 2,00]

of

Rundercarpaccio de luxe met eendenlever, Parmezaanse kaas,
truffeldressing, pijnboompitjes, spekjes en salade [+ 3,00]

of

Carpaccio van gerookte zalm met een salade
van rivierkreeften en rucola

of

Tartaar van venkel, dadels, aioli en gefrituurde zoete aardappel

of

Pompoensoep met gegrilde paprika en rucola-crème fraiche

TUSSENGERECHT [+ 5,95]

Bospaddenstoelensoep met een vleugje calvados

TUSSENGERECHT 2 [+ 4,75]

Spoom van citroen sorbetijs, prosecco en bosvruchten

HOOFDGERECHT

Biefstuk met gebakken bospaddenstoelen en sjalottensaus

of

Schnitzel met champignonsaus en dagverse groenten

of

Gebakken zalmfilet met een dakje van bladerdeeg
en bearnaisesaus

of

Wildstoof met zoete aardappelpuree en gefrituurde
truffelaardappel [+ 3,00]

of

Surf en Turf van diamanthaas en grote scampi's
met chimichurri [+ 2,00]

of

Curry met peultjes, mini mais, tomaat en kokosrijst