

BELEEF ONS CHEF'S KERSTMENU VOOR €65 P.P.

KERSTMIS *Menu*

- Brasserie Anoot -

-AMUSE VAN DE CHEF-

Een verfijnd **verrassingshapje**, speciaal gecreëerd door onze Chef

-VOORGERECHT-

Rundstartaar met truffel

Geserveerd met Italiaanse focaccia
en een crème van rode biet

OF

Grijze garnalen met avocadocrème

Komkommer, salade van pompoen en zure room
en citroen-basilicumdressing

-HOOFDGERECHT-

Fazantfilet

Crème van pompoen, seizoensgroenten, wildjus met
veenbessen, Knapperige zoete-aardappelchips

OF

Gebakken grietfilet met scampi-tempura

Crème van broccoli, warme seizoensgroenten
Pommes de Pin-kroketjes
Romige garnalensaus

-DESSERT-

Kerstbord van de Chef

Een feestelijke selectie van de mooiste creaties van onze
Chef, inclusief een Pavlova met passievrucht en veenbessen.

(De Pavlova is een lichte, luchtige meringue met een knapperige buitenkant en een zachte binnenkant, afgemaakt met frisse passievrucht en zoete bessen. Dit heerlijke dessert is nieuw op ons menu en een feest voor het oog én de smaakpapillen.)