

Kerst diner Voor thuis


LANDGOED KASTEEL LIMBRICHT
— SFEERVOL GENIETEN OP EEN UNIEKE LOCATIE —

AMUSE

Paddenstoelen duxelles

VOORGERECHTEN

Carpaccio van hert

Dungesneden hertenbiefstuk met zoetzure rode kool, cranberry, truffelcrème, rucola, Parmezaanse kaas, kastanjechampignons en pijnboompitten

Zalmtartaar

Zalmtartaar met venkel, radijs, limoenmayonaise en dille olie

Tarte tatin van rode biet 🌱

Tarte tatin van rode biet met vijg, gepofte pastinaak, geitenkaas, krokante vergeten groente, pastinaak crème en walnoot

TUSSENGERECHT

Ravioli 🌱

Ravioli gevuld met ricotta en spinazie en een saus van bospaddenstoelen, Parmezaan koekje en tuinkruidenolie

HOOFDGERECHTEN

Kalfstournedos

Tournedos geserveerd met madeira jus en shitake, geroosterde krieltjes en pastinaak puree

Wildragout

Wildstoof met knolpuree, stoofpeertjes en spruitjes

Zeebaars met gamba's

Op de huid gebakken zeebaars geserveerd met een bisque saus en gamba's, gegrilde groene asperge en pastinaak puree

Truffel risotto 🌱

Truffelrisotto met burrata, groene asperge en walnoot

De hoofdgerechten worden geserveerd met de volgende bijgerechten om te delen:

Spitskool á la crème

Aardappelgratin

Huisgemaakte appelcompote

DESSERT

Feestelijk sharing kerstdessert!

Bonbon



LANDGOED KASTEEL LIMBRICHT

SFEERVOL GENIETEN OP EEN UNIEKE LOCATIE

Kindermenu

VOORGERECHTEN

Klein tomatensoepje

Kindercarpaccio

HOOFDGERECHTEN

Biefstukje geserveerd met gebakken aardappeltjes,
snoepgroenten en appelmoes

Kinderkipspies met gebakken aardappeltjes, snoepgroenten
en appelmoes

Stukje zalm met gebakken aardappeltjes, snoepgroenten
en appelmoes

DESSERT

Feestelijk kinder-kerstdessert