



hotel restaurant
roerdalen
www.hotelroerdalen.nl

Op 1^e en 2^e Kerstdag serveren wij vanaf 17.00 uur een 3-gangenmenu, dat uit te breiden is naar 4- of 5- gangen. De prijs van het 3- gangenmenu is € 47,50. Kiest u voor soep i.p.v. een voorgerecht, dan betaalt u € 42,50. Voor de 4^e en 5^e gang betaalt u de prijs van het gerecht. Koffie, thee met friandises kost € 3,75 p.p.

Voorgerechten

keuze uit:

- ❖ **Hertencarpaccio met vijgencompôte, rucola en notenstrooisel**
- ❖ **Zalmtartaartje met avocado en komkommerspaghetti en limoncellodressing**
- ❖ **Wildpaté met cranberry's**

Alle voorgerechten worden geserveerd van heerlijk vers gebakken brood.

Tussengerecht

- ❖ **Heldere bospaddenstoelensoep** € 5,75

Hoofdgerechten

keuze uit:

- ❖ **Kalfsentrecôte met kruidenboter, Provençaalse krieltjes en seizoensgroenten**
- ❖ **Hertenbiefstuk met bospaddenstoelen en rode wijnsaus, rode kool, purée en een gestoofd peertje**
- ❖ **Kabeljauwmoot met romige dillesaus, groene groenten en pommes duchesses**

Optie:

- ❖ **Kaasplankje met 3 heerlijke soorten Franse kaas, roggebrood en appelstroop** € 10,75

Nagerechten

keuze uit:

- ❖ **Arretjescake met straciatellaijs**
- ❖ **Sinaasappelbavarois, boerenroomijs, sinaasappelsaus, slagroom**
- ❖ **Bosvruchtenyoghurtijs, rood Kerstfruit en slagroom**

Optie:

Koffie of thee met lekkere friandises

€ 3,75

Wijnadvies:

Voor bij de visgerechten adviseren we een heerlijke Franse Chardonnay, Bouchard Aïné & Fils, romig met tropisch fruit.

De Pinot Noir van Bouchard Aïné & Fils is uitstekend geschikt bij de hertencarpaccio en de wildpaté.

Castelmaure Corbières uit de Franse Languedoc is rijp en kruidig en zeer passend bij de kalfsëntrecôte en de hertenbiefstuk.

Wijnarrangement € 12,75 (1 glas bij het voorgerecht, 2 glazen bij het hoofdgerecht)

Chardonnay, Bouchard Aïné & Fils € 19,95 per fles

Pinot Noir, Bouchard Aïné & Fils € 19,95 per fles

Castelmaure Corbières € 21,50 per fles

Bieradvies:

La Trappe bockbier is een heerlijke combinatie met de hertencarpaccio, de wildpaté en de hertenbiefstuk.


Een tripel bierje van Grimbergen of La Trappe smaakt prima bij de kalfsëntrecôte.

Uiteraard hebben we ook aan de jongere gasten tot 12 jaar gedacht.

Kindermenu € 14,75



- ❖ Heerlijk soepje
- ❖ Kipkrokantschnitzel of varkensschnitzel met aardappeltorentjes, appelmoes
- ❖ Kerstverrassingstoetje

 Voor reserveringen en informatie: 06-53343541 of via de e-mail: info@hotelroerdalen.nl. Binnenlopen mag natuurlijk ook!

Uiteraard kunnen wij ook vegetarische wensen of dieet wensen met u bespreken. Indien u een tafel reserveert, vragen wij u uw keuze tijdig aan ons door te geven in verband met onze voorbereidingen en voor u een ontspannen, feestelijk diner. Hiervoor ontvangt u een formulier.

