

# Wilde PIETERS

## KERST 2021

4 gangen menu € 47.95

5 gangen menu € 51.95

*tussengerecht*

6 gangen menu € 53.95

*tussengerecht en spoom*

Apperatief; Jaffelin cremant de Bourgogne brut - Frankrijk € 6.95

**Voorgerecht:**

### Cervice van Kabeljauw

*Kabeljauw, limoen, kokos, rode peper, algenpoeder en nori kroepoek*

Bestue Marina Gewurztraminer – Somontano Spanje € 6.25

*Of.*

### Carpaccio van Hert

*Dungesneden hert, rucola, Blue de Wolvega, Aceto Balsamico en gebroken hazelnoot*

Batasiolo nebbiolo – Langhe Italië € 6.95

**Tussengerecht:**

### Houtduifilet

*Gebraden houtduifilet, geconfijte zuurkolen en een bouillon van Moreille*

La Forge estate Syrah – Pays d'Oc Frankrijk € 5.95

*Of.*

### Gamba

*Gegrilde Gamba, zongedroogde tomaten risotto en gedroogde Chorizo*

Delas viognier - Pays d'Oc Frankrijk € 5.95

**Tussengerecht 5 gangen:**

### Cappucino van Wild

*Dubbelgetrokken wild bouillon en room*

**Hoofdgerecht:**

### Gebraden runderlende

*Runderlende, geconfijte peterselie aardappel, gecaramelliseerde witlof, mousseline van pastinaak en truffeljus*

Creencia Monastrell – Jumilla Spanje € 7.25

*Of.*

### Gebakken Snoekbaars

*Snoekbaars, geconfijte peterselie aardappel, geroosterde pan sucre, mousseline van pastinaak en beurre blanc met kappertjes*

Chemilly Chablis, Bourgogne Frankrijk € 7.25

**Tussengerecht 6 gangen:**

### Spoem

*Duindoornbes sorbetijs, prosecco*

**Nagerecht:**

### Creme brulee

*Creme brulee van hazelnoten, chocolademousse, citroenkruimeldeeg en dolce lecheijs*

Bacalhao Moscatel roxo 5 anos – Setubal Portugal € 6.95