

s Landshuys Kerstmenu Wild € 45,00

**Amuse van het Huys*

**Carpaccio van gerookte eendenborst
gemarineerde artisjokharten, balsamicoglance en kwartelomelet*

**Pompoensoep met kokos
reepjes houtduif en truffelsoesjes*

**Geconfijte parelhoenbout, begeleidt met een pasteitje van hazenpeper*

**s Landshuys Grand dessert*

s Landshuys Kerstmenu Vis € 45,00

**Amuse van het Huys*

**Frisse salade van noordzeekrab, bleekselderij, venkel en limoenmayonaise
Afgearneerd met een sesamspiraal*

**Heldere visbouillon*

Met een vleugje saffraan, en een julienne van groenten en snoekbaars

**Gebakken Red Snapperfilet
geserveerd op een bedje van romige tagliatella, gegrilde groene asperges en gepofte cherry-
tomaatjes*

**s Landshuys Grand dessert*

***s Landshuys Kerstmenu vlees € 49,50**

**Amuse van het Huys*

**Parmaham met pittige tomatenchutney
dun gesneden honingmeloen en krokante tortilla*

**Kalfssukade met cranberriesaus
geconfijte knolselderij en gefrituurde lenteui*

*Gegrilde Ribeye
geserveerd met kalfsjus en gerookte, gedroogde chorizo op een stampotje van pastinaak*

**s Landshuys Grand dessert*

Kindermenu € 24,50

**Amuse van het Huys*

**Meloencoctail
of
Tomatensoep met kerstpasta

**Gebakken kibbelingen met remouladesaus
of
Kipspies Hawai

**Verrassingsdessert*

Vegetarisch Kerstmenu € 42,50

**Amuse van het Huys*

**Salade van gemarineerde bospaddenstoelen
rode linzen en pompoen*

**Licht gebonden paprikasoep
gevuld met kruidenflensjes en gepofte mie*

**Gegrilde courgette
gevuld met verse groenten, geitenkaas en notencous-cous*

**s Landshuys Grand dessert*

**Onze hoofdgerechten worden geserveerd met frisse rauwkost en een bijpassend
aardappel en groentegarnituur**

**Reserveren gewenst*

**De menukeuze dient van te voren doorgegeven te worden(minimaal 5 dagen)*