

Neem mee!



Kerstmenu

2024

woensdag 25 december en donderdag 26 december
Geserveerd tussen 11:30 en 16:00 uur en tussen 17:00 en 22:00 uur

Keuze uit 3 of 4 gangen:

Voor-, hoofd- en nagerecht €52,00

Voor-, tussen-, hoofd- en nagerecht €59,00

Kinderkerstmenu, tot 12 jaar €30,00

Amuse

- ❖ Verrassing

Voorgerecht

- ❖ Bisque d'Homard * | Noorse garnalen | | lente-ui | cognac
- ❖ Heldere bospaddenstoelensoep | Livar spek (kloostervarken) | lente-ui | krokantje *Kan Vega*
 - ❖ Knolquille | Nori chips | romige kruidenbouillon | zilte garnituur *Vega*
- ❖ Sashimi van tonijn | sesam | ponzusaus | frisse garnituur | Yuzu (Japans citroensap)

Tussengerecht (optioneel)

- ❖ Burrata* | antiboise* | basilicum | pijnboompitten | krokantje *Vega*
- ❖ Ambachtelijk gesneden rundercarpaccio | notensla | Grana Padano kaas
pijnboompitten | zontomaatjes | truffelcrème
- ❖ Sashimi van tonijn | sesam | ponzusaus | frisse garnituur | Yuzu (Japans citroensap)

Hoofdgerecht

- ❖ Varkenshaas | bospaddenstoelensaus | gevulde courgette met ratatouille
stoofpeertje | aardappelgratin
- ❖ Zalmfilet met kruidenkorst | Parmezaanse kaas | kruidenolie
gevulde courgette met ratatouille | krieltjes
- ❖ Gekonfijte eendenbout | gevogeltejus | doperwtenspuree | bramen | witlof | krieltjes
- ❖ Palet van vergeten groente | gekruide notenorzo* | hüttenkäse | eekhoortjesbrood *Vega*

Geserveerd met frietjes en mayonaise

Nagerecht

- ❖ Tiramisu | Schrobbeleer | pistache | Goude koffieboontjes
- ❖ Chocoladefudge-taartje | vers fruit | bastognekoek | vanilleslagroom | lavendel met Goldstrike
 - ❖ Gevarieerd kaasplankje | vruchtenbrood | olijven | appel-peerchutney

Kinderkerstmenu

- ❖ Kinderamuse, verrassing
- ❖ Tomatensoepje | brood | roomboter *Vega*
- ❖ Lekkerbekje *of* frikandel | frietjes | appelmoes | ratatouille | stoofpeertje
- ❖ Kinder-chocoladetiramisu met bolletje aardbeien-roomijs

Wat is het eigenlijk voor lekkers?

- * Bisque d'Homard= kreeftensoep met room en cognac
- * Knolquille= vegetarische coquille (St. Jacobsschelp) van knolselderij
- * Burrata= met room (en wrongel) gevulde mozzarella
- * Antiboise= soort dressing van tomatenblokjes, olijfolie, knoflook, basilicum
- * Sashimi= Japans gerecht, rauwe vis in dunne plakjes
- * Notenorzo= Orzo= Griekse kleine pasta die qua vorm lijkt op rijst

Hoe kunt je **reserveren** en hoe geeft je de **menukeuzes** door?

U kunt (enkel) online reserveren, via de knop op onze site www.brasserieabshoven.nl. Dan krijgt u meteen een bevestigingsmail, met daarin of daarna een link om uw menukeuze(s) in één keer aan ons door te geven.

Allergieën kunt u aan het einde op het online formulier invullen. We maken verder in principe geen uitzonderingen op het kerstmenu. Als u iets niet zou lusten, vragen we u vriendelijk, het gewoon op uw bord te laten liggen. Om met Kerst +-450 gasten *soepel* van 3 of 4 gangen te voorzien, streven we naar zo min mogelijk uitzonderingen en aanpassingen. Dank voor uw medewerking en begrip!

U geeft uw menukeuze uiterlijk twee weken van tevoren aan ons door.

U komt met de feestdagen genieten,
op een unieke locatie in een oude
kloosterkerk. Met een heel aparte,
warme kerstsfeer en goed eten.
Wij kijken ernaar uit! Komt u ook?

Kerstgroet,

Team Abshoven

Bram en Tessa Vos

Restaurant Abshoven

Abshoven 35, 6151GC Munstergeleen

046-2045 028

info@brasserieabshoven.nl