



Menusuggesties oktober / november / december

Menu 'Landgoed de Hamert'

Wildpate op grootmoeders wijze met Cumberland saus en Cumberlandmousse

Tataar van tonijn met kreeft in kataifi en thee van kreeft en tomaat

Patrijs op Elzasser wijze

Drie bereidingen van chocola: warm chocolade taartje, mousse en ijs

65,00 euro per couvert

Dinerarrangement 'Landgoed De Hamert' à 95,00 euro incl.: feestelijk huisaperitief, bovenstaand menu, aan het menu aangepaste wijnen, koffie met bonbons

Menu 'Aan de oever van de Maas'

Marbre van eend en rilette van eend met eendenlever en chutney van mango

Lichtgebonden witlofsoepje met Livarspekjes

Griet, bedekt met aardappel laagje en saus van ceps

Medaillon van hertenkalf met winters garnituur en wildsaus

Vanille crème brulee met kaneelstokken ijs

77,50 euro per couvert

Dinerarrangement 'Aan de oever van de Maas' à 110,00 euro incl.: feestelijk aperitief, bovenstaand menu, aan het menu aangepaste wijnen, koffie met bonbons



vervolg Menusuggesties juli / augustus / september

Menu 'Royal'

Gebakken balkenbrij met salade van witlof, appel en Livarspekjes

Licht gebonden truffelsoep

Gebakken kabeljauw rugfilet op gemarineerde zuurkool met sinaasappel-Dion saus

Reebout met wintersgarniteur en wildsaus

Rolletje van Veulense geitenkaas met verse ganzenlever en Portsaus

Parfait van zwarte pruimen met Pedro Ximenez ijs

90,00 euro per couvert

Dinerarrangement 'Royal' à 125,00 euro incl.: aperitief Champagne Moët & Chandon Reserve Impérial, bovenstaand menu. aan het menu aangepaste wijnen, koffie met bonbons