GASTERIJ

de gulle waard

Kerstmenu 2014

Voorgerechten

- Nostalgie: Hors-d'oeuvre varié nieuwerwetse stijl ouderwets lekker
  kleine proeverij van lichte gerechtjes: vis, vlees & vega. Kan geheel vegetarisch
- Garnalen van de Wadden
  cocktailtje klassiek, garnalenroomtruffel, garnaalkroketje, kroepoekje
- Mekkerons
  Brömmels dagverse kaas en -crème, bes-biet macarons, appel, rucola-kruidenpesto
- Préparé Americain steak tartare naar Belgisch recept
  rauw, gekapt rundvlees , mayonaise Filet Americain, ui, ei, zoetzuur, chips
- 'Koken met Nel' Van Achterhoekse grond
  salade van o.a. aardappel, bonencrème, pickles, diverse charcuterie aan de lucht gedroogd zoals o.a. naegelholt en Achterhoekse boerenworst
- Ruig Zwijntjeskermis
  terrine van varken en kruiden in aspic, gefermenteerde groenten, Sint Jans roggebrood , krokant van kinnebakspek
- Wildbord
  o.a. rosbief van wilde eend / gans, Wooldse reeham , rillettes, paté van wild konijn, veencompote & pruimenchutney

Soepen

- Nostalgie: Vleesbouillon van o.a. ossenstaart, ouderwets lekker, dubbelgetrokken, met fijne groentjes en engelenhaar
- Ramen groenten: 100% Achterhoeks in authentiek Aziatisch ramen-gerecht
  pittige, sterk getrokken, groentebouillon met paddenstoelen, noedels van spelt, en als topping diverse verrassende groenten
- Tomatencrème naar ons Belgische recept
  vogelnestje van gehakt en kwarteleitje, bosui & iets plattekaas. Kan vega
- 'Koken met Nel' Uit-het-Gelderse-water
  wilde gansbouillon, Klispoelse waterkers, rivierkreeftjes, ganzenborst, mozzarella

Tussengerechten / warme voorgerechten

- Zalm biologisch
  gerookt op kersenhout, bergamot, bosbesvinaigrette, geweckte hopscheuten
- 'Koken met Nel' Duif en druif
  houtduif, bereid in Achterhoeks wijnblad, saus van solaris witte wijn/room/druif
- Ruig
  warme paté met mergpijp & gekonfijte gevogeltemaagjes op aardappelpannekoekje
- Nostalgie: Vol-au-vent van Kemperkip
  Ouderwets lekker: pasteitje van Kemper-kippenhaasjes, room, champignons

Hoofdgerechten

- Kabeljauwfilet duurzaam V&S
  ovenbereid, graantjesmosterd, room, kruidenkrokant
- Achterhoek grazend rund
  hooiolie gemarineerd biefstukje van de grill, zachtgegaarde runderborst met dikke jus en bloemstuk-rosbief
- Tournedos (meerprijs 2,50)
  ossenhaasbiefstuk omwikkeld met spek & heel iets zwarte peper
- 'Koken met Nel' Het nieuwe eten: geit/bok
  bokkenpot (stoverij van geitenbok en bockbier), kotelet van de grill ea
- Haantje Uit de Wilde Keuken van Wouter Klootwijk
  in de oven krokant gebraden, gevuld a la Kerstkalkoen
- Ruig Hart op de tong
  zacht gegaarde ossentong, madeirasaus, ossenhartenvlees in 2 bereidingen
- Wild
  bereidingen van haas, fazant en/of wildzwijn met wildgarnituur
  afhankelijk van het jachtaanbod
- Smaak van de Achterhoek mixed grill
  Heldervarken, Achterhoeks rund, Kemperkip, uien & andere groenten
- Vegetarisch
  gevulde patisson, paarse pronkbonen, palmkool, schorseneren, pastinaak, linzen, gort, spelt, pompoenpickles
  naar wens met kaas bereid

Nagerechten

- Proeverijdessert
  van fruitigheid tot noten, van ijs tot crème brûlée
- Kerstmadammeke
  Dommerholt boerenroomijs vanille, warme saus van Kunà chocolade, slagroom, krokantjes
- Kaas
  Achterhoekse & Belgische kaas, broodpudding, stroop

Prijzen

- 3 gangen met soep vooraf : € 39,50
- 3 gangen met voorgerecht (koud of warm) vooraf: € 41,--
- 4 gangen: € 46,50
- 5 gangen € 49,50
- 7 gangen proeverij-menu, een verrassingsmenu: € 59,50 inclusief welkomstdrankje