



Voorgerechten

Alle voorgerechten zijn **inclusief** 1 breekbol per twee personen

Kerstcocktail van Hollandse garnaltjes en rivierkreeftjes		€ 9,95 p.p. pers
L&M kerstsalade van gerookte kip, prei, ananas, sellerie, stukjes walnoot en cashewnoten		€ 8,50 p.p. pers
Plantaardige gravlax (gerookte zalm) met slamelange, sweet chili mayonaise en sesam	✓	€ 8,95 p.p. pers
Bospaddenstoelen-crèmesoep met een scheutje Madeira	✓	€ 6,95 p.p. pers
Kreeftensoep, heerlijk romig met een prachtige kreeftensmaak		€ 7,95 p.p. pers
Tomaten-crèmesoep met gehaktballetjes		€ 6,95 p.p. pers

Hoofdgerechten

Alle hoofdgerechten zijn **inclusief** 2 bijgerechten naar keuze (op achterzijde in te vullen)
Let op: de hoofdgerechten kunnen ook zonder bijgerechten worden besteld in de rechterkolom

Wild & Gevogelte	met bijgerechten		zonder bijgerechten	
Hazenpeper – in rode wijn gestoofd hazenvlees in een saus met diverse verse groenten	€ 17,50 p.p. pers	€ 10,50 p.p. pers
Konijnenbout in een heerlijke démi-glace saus – achterbout van konijn, in démi-glace met uitjes, kruiden, appelstroop, specerijen en peperkoek	€ 16,95 p.p. pers	€ 9,95 p.p. pers
Wildgoulash – op lage temperatuur gestoofde goulash met drie soorten wild van hert, haas en zwijn in een paprikasaus	€ 16,95 p.p. pers	€ 9,95 p.p. pers
Gebakken malse kipreepjes in een saus naar keuze: <input type="checkbox"/> zachte peperroomsaus <input type="checkbox"/> romige champignonsaus	€ 13,95 p.p. pers	€ 6,95 p.p. pers
Vlees	met bijgerechten		zonder bijgerechten	
Licht rosé gebakken varkenshaasmedaillons in een saus naar keuze: <input type="checkbox"/> zachte peperroomsaus <input type="checkbox"/> romige champignonsaus <input type="checkbox"/> grand veneursaus	€ 15,95 p.p. pers	€ 8,95 p.p. pers
Boeuf Bourguignon – langzaam in rode wijn gestoofde bavette (rund). Rijk gevuld met prei, ui, champignons en zilveruitjes. Authentiek, vol smaak en met een stevige bite	€ 16,95 p.p. pers	€ 9,95 p.p. pers
Kalfswang – sous-vide (langzaam) gegaard. Eén van de smakelijkste stukken vlees van het rund met een rijke en delicate smaak. Geserveerd in een saus naar keuze: <input type="checkbox"/> bruine pepersaus <input type="checkbox"/> portsaus met cassis <input type="checkbox"/> grand veneursaus	€ 18,50 p.p. pers	€ 11,50 p.p. pers
Black Angus rundersucade – langzaam gegaard met gekarameliseerde uitjes en gebakken paddenstoeltjes in een krachtige grand veneursaus	€ 18,50 p.p. pers	€ 11,50 p.p. pers
Vis	met bijgerechten		zonder bijgerechten	
Gebakken zalmoot Provençaals gekruid in een saus naar keuze: <input type="checkbox"/> Hollandaise <input type="checkbox"/> vissaus <input type="checkbox"/> kreeftensaus	€ 16,95 p.p. pers	€ 9,95 p.p. pers
Vispotje (300 gram) - gamba's, kabeljauw en zalm in een romige vissaus met wortel en prei. Gegaardeerd met Hollandse garnaltjes, kerstomaatje en dille	€ 16,95 p.p. pers	€ 9,95 p.p. pers
Vegetarisch	met bijgerechten		zonder bijgerechten	
Cannelloni gevuld met spinazie en ricotta in een romige bospaddenstoelen-pestosaus. Gegaardeerd met pijnboompitjes, Parmezaanse kaas en gepofte kerstomaatjes. Inclusief rauwkostsalade <i>(let op: dit gerecht is compleet en bevat geen groente en aardappel bijgerecht)</i>	€ 13,50 p.p. pers		
Plantaardige tournedos met een plakje plantaardige foie gras in een romige champignonsaus met gepofte kerstomaatjes	€ 16,50 p.p. pers	€ 9,50 p.p. pers

Bijgerechten

Haricot verts pers extra	Aardappelgratin met truffel en paddenstoelen pers extra
Gegratineerde witlofrolletjes pers extra	Torentje van aardappelgratin pers extra
Rode kool met appeltjes pers extra	Provencaalse aardappeltjes pers extra
Stoofpeertjes pers extra	Rozetjes van aardappelpuree pers extra
Stoofpeertjes in rode wijn pers extra	Alle complete hoofdgerechten zijn inclusief 2 bijgerechten De bijgerechten zijn ook extra te bestellen à € 3,50 per persoon.		
Appeltjes met veenbessen pers extra			

Desserts

L&M Kerstdessert – diverse huisgemaakte desserts voor de echte dessertliefhebber	€ 9,95 p.p. pers
Panna cotta – huisgemaakte panna cotta met blauwe bessencoulis, vers rood fruit en luchtige room	€ 8,50 p.p. pers
Kerstdessert voor 3 à 4 personen, feestelijk gegarneerd: <input type="checkbox"/> vanillemousse met Lotus speculooskoekjes en kersen <input type="checkbox"/> melkchocolademousse met slagroom <input type="checkbox"/> New York cheesecake met slagroom, gezouten caramel en Lotus speculooskoekjes <input type="checkbox"/> vanillemousse met verse aardbeien en aardbeiensaus <input type="checkbox"/> ons nr 1 L&M dessert, vanillemousse met bastognekoekjes	€ 11,95 p.s. stuks

Schotels en hapjes

Broodkeuze (in te vullen door L&M): bruin wit

Vlees- en visschotels*		
Vlees de luxe – huisgemaakte rundvlees-aardappelsalade varkensfricandeau wildpaté met cranberry Jamón Serrano (Ibérico) meloen gerookte kipfilet rosbief roompaté met preiselbeercompote cervelaat gevulde eitjes inclusief zelf af te bakken Molenaarsbrood wit of bruin met diverse smeersels	€ 17,50 p.p. pers
Vis de luxe – huisgemaakte tonijn-aardappelsalade gerookte zalm Hollandse garnaaletjes gerookte heilbot forelfilet grote garnalen in look gerookte paling gerookte makreel gevulde eitjes inclusief zelf af te bakken Molenaarsbrood wit of bruin met diverse smeersels	€ 18,95 p.p. pers
Hapjesschalen		
Hapjesschaal Kerst de luxe 1 – gevulde eitjes gamba's in pittige saus yakitori kipsaté spiesje Indisch gehaktballetje met ananas basilicum olijven droge worst met look oude kaas met grove mosterd	€ 27,95 p.s. stuks
Hapjesschaal Kerst de luxe 2 – Indisch gehaktballetje kipspiesje Japanse sesamsaus kipspiesje piri piri oude kaas met grove mosterd wrap eiersalade, bacon & zontomaat peppadews met roomkaas basilicumolijven	€ 21,95 p.s. stuks
Vega Kerst de luxe – omeletrolletje pesto & monchou spiesje komkommer met roomkaas & zongedroogde tomaat gevuld eitje oude kaas met grove mosterd spiesje mozzarella & kerstomaatje basilicumolijven wrap eiersalade en zontomaat	€ 26,95 p.s. stuks

Bestelgegevens

Indien u voor beide Kerstdagen wenst te bestellen, graag aangeven zodat wij hier rekening mee kunnen houden.

Naam: Afgerekend: JA / NEE

Telefoon:

E-mail:

Uiterste besteldatum: woensdag 18 december

Bestel tijdig, want vol = vol

Let op: bestelt u per e-mail? De bestelling is pas definitief na bevestiging met bijbehorend bestelnummer

Afhalen op dinsdag 24 december op één van onderstaande bloktijden, gelieve de keuze te omcirkelen*

8:30 – 10:00 | 10:30 – 12:00 | 12:30 – 14:00 | 14:30 – 16:00

*Vlees- en visschotels kunnen alleen op woensdag 25 december (1e Kerstdag) tussen 10:30 en 12:00 afgehaald worden en dienen vooraf te worden afgerekend.

Vanwege de drukte rond deze dagen, kunnen wij helaas geen rekening houden met allergieën. Wij kunnen u wel informeren over de aanwezigheid van allergenen van de gerechten op onze kerstlijst.

In verband met de Kerstdagen is de winkel op maandag 23 december **extra geopend** van 8:30 - 13:30
Op dinsdag 24 december is de winkel geopend van 8:00 – 16:00 en hebben wij een heerlijk assortiment huisgemaakte salades, hapjes, desserts en meer...