




## Voorgerechten

Alle voorgerechten zijn **inclusief** 1 breekbol per 2 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
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** 1 groente- en aardappelgerecht naar keuze

### Wild & Gevogelte

Hazenpeper (250 gram) - in rode wijn gestoofd hazenvlees in een saus met diverse verse groenten	€ 16,95 p.p.	..... pers
Konijnenbout in een heerlijke demi-glace saus - achterbout van konijn, in demi-glace met uitjes, kruiden, appelstroop, specerijen en peperkoek	€ 16,95 p.p.	..... pers
Wildgoulash (250 gram). Op lage temperatuur gestoofde goulash met drie soorten wild van hert, haas en zwijn in een paprikasaus	€ 16,95 p.p.	..... pers
Malse kiphaasjes (250 gram) in een saus naar keuze: <input type="checkbox"/> zachte peperroomsaus <input type="checkbox"/> champignonroomsaus	€ 13,95 p.p.	..... pers


### Vlees

Licht rosé gebakken varkenshaasmedaillons in een saus naar keuze: <input type="checkbox"/> zachte peperroomsaus <input type="checkbox"/> champignonroomsaus <input type="checkbox"/> stroganoffsaus <input type="checkbox"/> grand veneursaus	€ 15,50 p.p.	..... pers
Boeuf Bourguignon – langzaam in rode wijn gestoofde bavette (rond). Rijk gevuld met prei, ui, champignons en zilveruitjes. Authentiek, vol smaak en met een stevige bite	€ 16,50 p.p.	..... pers
Steak van rundersukade met gekarameliseerde uitjes en gebakken paddenstoeltjes in een krachtige grand veneursaus. Een mooie malse biefstuk met een rijke smaak	€ 16,95 p.p.	..... pers

### Vis

Gebakken zalmoot Provençaals gekruid in een saus naar keuze: <input type="checkbox"/> Hollandaise <input type="checkbox"/> vissaus	€ 15,95 p.p.	..... pers
Vispotje (300 gram) - gamba's, kabeljauw en zalm in een romige vissaus met wortel en prei. Gegarneerd met Hollandse garnaltjes, kerstomaatje en dille	€ 16,95 p.p.	..... pers

### Vegetarisch

Cannelloni gevuld met spinazie en ricotta in een romige bospaddenstoelen-pestosaus. Gegarneerd met pijnboompitjes, Parmezaanse kaas en gepofte knoflooktomatjes. Inclusief rauwkostsalade 	€ 13,50 p.p.	..... pers
---	--------------	------------



### Garnituren

Haricot verts	..... pers	.... extra
Gegratineerde witlofrolletjes	..... pers	.... extra
Rode kool met appeltjes	..... pers	.... extra
Stoofpeertjes	..... pers	.... extra
Stoofpeertjes in rode wijn	..... pers	.... extra
Appeltjes met veenbessen	..... pers	.... extra

Aardappelgratin met truffel en paddenstoelen	..... pers	.... extra
Torentje van aardappelgratin	..... pers	.... extra
Provençaalse aardappeltjes	..... pers	.... extra
Rozetjes van aardappelpuree	..... pers	.... extra

Alle hoofdgerechten zijn **inclusief** 1 groente- en aardappelgerecht naar keuze.  
**De garnituren zijn ook extra te bestellen à € 3,50 per persoon.**

### Desserts

L&M Kerstdessert - diverse huisgemaakte desserts voor de echte dessertliefhebber	€ 8,95 p.p.	..... pers
Panna cotta – huisgemaakte panna cotta met een blauwe bessencoulis en luchtige room	€ 7,50 p.p.	..... pers

### Schotels & hapjes

Broodkeuze (in te vullen door L&M):  Bruin  Wit

#### Vlees- & Visschotels

Vlees de luxe – huisgemaakte rundvleessalade   varkensfricandeau   wildpaté met cranberry   Jamón Serrano (Ibérico)   meloen   gerookte kipfilet   rosbief   roompaté met preiselbeercompote   cervelaat   gevulde eitjes   inclusief Molenaarsbrood wit of bruin met diverse smeersels	€ 17,50 p.p.	..... pers
Vis de luxe – huisgemaakte tonijnsalade   gerookte zalm   Hollandse garnaltjes   gerookte heilbot   forefilet   grote garnalen in look   gerookte paling   gerookte makreel   gevulde eitjes   inclusief Molenaarsbrood wit of bruin met diverse smeersels	€ 18,95 p.p.	..... pers

#### Hapjesschaal

L&M hapjesschaal de luxe – gevulde eitjes   gamba's in pittige saus   yakitori kipsaté   spiesje Indisch balletje met ananas   basilicum olijven   droge worst   Trappistenkaas	€ 25,95 p.s.	..... stuks
L&M warme borrelschaal (zelf afbakken) – quiche spinazie & geitenkaas   quiche zalm & ricotta   zes bruschetta's in drie smaken   drie mini pies saté ajam pedis   drie mini pies Thai chicken	€ 23,95 p.s.	..... stuks

### Bestelgegevens

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

Naam: .....

Aferekend: JA / NEE

Telefoon: .....

E-mail: .....

**Uiterste besteldatum: vrijdag 15 december**

Bestel tijdig, want vol = vol

**Afhalen op zondag 24 december op één van onderstaande bloktijden, gelieve uw keuze te omcirkelen\***

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

**\*Vlees- en visschotels kunnen alleen op maandag 25 december (1<sup>e</sup> 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.

In verband met de voorbereidingen voor Kerst is de winkel op **zaterdag 23 december geopend van 8:00 – 12:00.**

Op **zondag 24 december is de winkel extra geopend van 8:00 – 14:00** en hebben wij een heerlijk assortiment huisgemaakte salades, hapjes en meer...