



Hotel

Restaurant

WAPSER HERBERG



Kerst 2018

Voorgerecht



Licht gebakken geitenkaas met walnoot, ombonden met katenspek en geserveerd met een stip van Drentse heidehoning

Rouleau van Drents nagelhout en stoofvles van de Runderen uit het Drents Friese Wold, geserveerd met frisse salade

Gemarineerde zalm, begeleid door zeekraal en een frisse salade met dillemayonaise

Soep

Duivenbouillon met duivenborst en vers gesneden groenten



Drentse mosterdsoep met uitgebakken spekjes en bosui



Uiensoep geserveerd met boerenjongens en een krokantje van oude kaas

Hoofdgerecht

Visstooftje met de vangst van de dag, mosselen, gamba's en een heerlijke limoen-koriandersaus

Varkenshaas, ombonden met spek, ingesmeerd met mosterd en bruine suiker en geserveerd met een saus van eekhoortjesbrood

Duet van lamskotelet en lamssukade, omringd door een tijmjus

Gegrilde ossenbaas met een heerlijke portjus en een puree van pastinaak



Parelcouscous met bospaddenstoelen, Parmezaanse kaas en rucola

Dessert

Charlotte van rabarber en frambozen

Tompouce van pastinaak en sinaasappelgelei, geserveerd met een bolletje walnotenijns

Hangop van yoghurt van Jose's zuivel met Drentse heidehoning en walnoot, geserveerd met mandarijncake en een parfait van Fryske Dûmpkes



Kan vegetarisch of is vegetarisch

45,- pp

