

Voorgerecht € 14,00

Mousse van paling

appel - Hollandse garnalen - komkommer - citrus mayonaise

Gerookte eendenborst

sinaasappel - eendenlever - speculoos - little gem - Balsamico

Hertenham

rode kool - pompoen - hazelnootkrokant - appelstroop dressing

Pannacotta van rode biet

Bastiaan Blauw - macadamia - chioccia - rettich - rucola mayonaise

Soep € 8,50

Wildbouillon

wildpoulet - beukenzwammen - lavas

Velouté van knolselderij

truffel - bosui - gebakken spekjes

(kan vegetarisch )

Tussengerecht € 14,00

Duet van wildzwijn

rug filet - wang - truffelaardappel - spruitjes - wild jus

Gebakken doradefilet

crabcake - risotto - romanesco - kreeftensaus

Vegetarische cannelloni

spinazie - ricotta - roomsaus - rucola - Parmezaan krokant



HOFVLIETVILLA
— brasserie —



KERSTMENU 2021

Vrijdag 24, zaterdag 25 & zondag 26 december a.s.

Uitsluitend op reservering bij Brasserie 'De HOFVLIETVILLA'
Pannekoekendijk 6 - Zwolle | 038 2038011 | info@hofvlietvilla.nl

3-gangen € 45,00 | 4-gangen € 55,00 | 5-gangen € 65,00

Hoofdgerecht € 24,00

Gebraden hertenrugfilet

pastinaak - hutspot - Madeira saus - paddenstoelen kroketje

Gegrilde diamanthaas

rösti - witlof - meloesui - gedroogde coppa - kruidnagel jus

Filet van roodbaars

mousseline - coquille papillote - zeekraal - Hollandaisesaus

Rouleau van parelhoender

aardappel - abrikoos - erwten - paddenstoelen - eendenlever - eigen jus

Jackfruit burgers

cantharellen - krielaardappel - toast - tomatensalsa

Schaaltje frites € 3,50

mayonaise

(Alle hoofdgerechten worden geserveerd met een rauwkostsalade)

Dessert € 10,00

Kerstdessert HOFVLIET

spekkoek - crème brulee - chocolade - peer - Blokzijler brok

Champagne bavaois

pistache - rood fruit - macaron - sinaasappel gel - bramensorbet

Gebakken montbeliarde rosa gallica

rozenblaadjes - pijnboompitten - honing - bladerdeeg