

Heeft u een allergie, speciale wensen of weinig tijd? Meld het ons van tevoren zodat wij met uw wensen rekening kunnen houden

VOORGERECHTEN

Rouleau van gerookte heilbot en zalm //

met een crèmesoep van pompoen en een kroketje van kreeft

Rouleau van wildzwijnham en wildpaté //

met een crèmesoep van pompoen en een bitterbal van wildstoof

Rouleau van groene kool en biet ✓ //

met een crèmesoep van pompoen, noten crumble en een kroketje van oesterzwam

SOEPEN

Gele courgettesoep ✓ //

met kurkuma, zongedroogde tomaten en prei

Gevogelte wildbouillon //

met gevogelte confit en groenten

Paling crèmesoep //

met gerookte paling, garnalen en prei

SPOOM

Prosecco met lychee-ijs // (alcoholvrij mogelijk)

heerlijk vooraf het hoofdgerecht

HOOFDGERECHTEN

Hertensukade //

op een crème van knolselderij met geroosterde portabella en een wild-appelsiroop

Schotse Black Angus biefstuk //

met gegrilde groenten en roseval aardappelen, hierbij een rode wijnjus en rozemarijn

Gevulde kalkoenrouleau //

op een groentesalade en geroosterde zoete aardappel met kruidenolijvenjus

Varkenshaas //

met gebakken paddenstoelen, knolselderij en pepersaus

Groene Lasagna ✓ //

van broccoli, courgette, pulled oats, crème van polenta en gerookte paprikacoulis

Combinatie van snoekbaars en zalmfilet //

met coquilles, spinazie, zongedroogde tomaten en cashewnoten, omgeven door een salsa verde

✓ vegan gerechten

KERSTDINER PUUR PRINCE

4-gangen // 49,50

3-gangen // 45,50 (voor-hoofd-na)

3-gangen // 44,50 (soep-hoofd-na)

Namens het gehele team van
Hotel Princenhof en restaurant en brasserie
Puur Prince wensen wij u een smakelijk verblijf!



T. Kooistra - chef-kok

B. Kamminga - gastheer

WWW.PUURPRINCE.NL



Reserveren?

Bel ons op

0511 53 96 85

of mail naar

info@puurprince.nl

WWW.PRINCENHOF.NL

NAGERECHT

Grand kerstdessert //

bestaande uit: tiramisu merenque, pannacotta, appelcrumble taartje, sûkerbôleijs en karamelsiroop

TEVREDEN? DEEL HET MET ANDEREN! VERBETERINGEN? DEEL HET MET ONS!