



## WINTER BIJ DEN HALLER 2010 – 2011



### DE KERSTDAGEN

Op beide kerstdagen ontvangen we u graag om 18.00 uur. U kunt dan genieten van een amuse en apéritief en daarna van het verfijnde kerstdiner

### HET KERSTMENU

- ❖ Amuse: sandwich met een mousse van gekonfijte (tamme) parelhoender, met gele bietjes en pruimengelei
- ❖ Terrine van diverse soorten garnalen, rivierkreeftenstaartjes, avocado, tomaat, basilicum en artisjokbodem, met een mayonaise van zongedroogde tomaat
- ❖ Heldere bouillon van kalf en ossenstaart met uien- Madeira room, gefrituurde knolselderij, oesterzwammen en eekhoorntjesbrood
- ❖ Dorade royal filet (goudbrasem) met een dakje van coquilles op pastinaak crème en gefrituurde kappertjes met een jus van citroengras
- ❖ Drieluik van haas, rugfilet, huisgemaakt bitterballetje en balkenbrij, op romige witte kool en een eigen jus met vossenbessen
- ❖ Taartje van tonkabonen, honing, amandel en kweeperen met macademia ijs

De prijs van het menu is € 52,50, het wijnarrangement voor de liefhebbers is € 19,50 (4 glazen, minder of bob arrangement is uiteraard ook mogelijk).

### ADVENTSWANDELING

Op de eerste adventsdag, zondag 28 november, hebben wij een prachtige adventswandeling uitgezet. U kunt om 15.30 uur de wandelroute bij ons afhalen. Onderweg zorgen wij voor een hapje en een glaasje 'Deeps huppelwater' ook de midwinterhoornbloazers zijn aanwezig. Ongeveer 16.30 uur bent u weer terug om bij vuurkorf en fakkels een glas glühwein te drinken. Wanneer alle gasten terug zijn van de wandeling is er een kort en sfeervol optreden van het trio Stellaparte.

Daarna serveren wij het volgende menu:

- ❖ Lichtgebonden soep van boerenkool
- ❖ Wegdammer rib van de grill op stampot spruitjes en een spekjesjus
- ❖ Bavarois van tonkabonen en amandel met boerenroomijs



De prijs van het arrangement is € 35,00

### EERSTE PRIJS LEZERMENU TWENTSE COURANT TUBANTIA

Zoals u misschien al heeft vernomen hebben wij de eerste prijs gewonnen van het beste Lezersmenu Twentse Courant Tubantia. Ter ere daarvan hebben wij besloten om het winnende menu het hele jaar 2010 op de kaart te houden. Vanwege groot succes willen wij dit graag voortzetten met een nieuw menu in 2011. Uiteraard ook dit menu voor de prijs van € 25,00.

### ACHT GANGEN MENU MET WILD SPECIALITEITEN

Op zaterdag 13 november serveren wij een 8 gangen diner bestaande uit onder andere regionale wildspecialiteiten. Wij ontvangen u graag om 18.30 uur met een passend apéritief. Het is € 57,50 per couvert inclusief het apéritief.

Het menu:

- ❖ Amuse: ganzenborst met een Frans Armagnac pruimpje
- ❖ Gelaagde terrine van wildzwijn met een mousse van zuurkool, spekkruim en gemarineerde piël de sapo meloen bolletjes
- ❖ Heldere krachtige reebouillon met wildsnoepjes, groene kruiden en paddestoelen
- ❖ Combinatie van snoekbaarsfilet, coquilles en black tiger garnalen op pastinaak met jus van sereh
- ❖ Gebakken duivenborstjes op gebraseerde zuurkool, met stukjes gekonfijte fazant en een mosterd – salie jus
- ❖ Pakketje van hertenrugfilet in eigen gehakt gebraden, op hete bliksem en een eigen Port jus
- ❖ Wentelteefje van gemberbrood met bonbon van zachte jonge geitenkaas
- ❖ Tamme kastanjetaart met kweeperencompôte en notenijs
- ❖ Café complèt met huisgemaakte patisserie

De prijs van het 8 gangen menu is € 57,50 per couvert



### MIDWINTERHOORN AVOND

Op zondag 12 december de traditionele midwinterhoorn avond. Wij ontvangen u om 18.00 uur op de brug bij de prachtig gerestaureerde watermolen. U krijgt een glaasje 'Deeps' huppelwater onder karakteristieke begeleiding van de midwinterhoornblazers. Tijdens het onderstaande drie gangen diner vertellen de midwinterhoornblazers u over de traditie van het blazen.

- ❖ Terrine van gerookte forel en wilde spinazie met mierikswortelmayonaise
- ❖ Gestoofde hazenbout op romige witte kool met een eigen jus met vossenbessen
- ❖ Taartje van tamme kastanje, crème de cassis en wilde bosbessen met zwarte bessen ijs

De prijs van het arrangement is € 39,50

### KLIEKJES DAGEN

29 en 30 december en 2 januari krijgt u geen menukaart maar wordt u verrast met een drie of vier gangen 'opmoakers maal'. De prijzen van de menu's zijn respectievelijk € 25,00 en € 30,00.

### WAT TE VERWACHTEN IN HET VOORJAAR 2011

In februari/maart optreden Crazy Old Jazz Men met dinerarrangement  
24 & 25 april pasen met op beide dagen paasbrunch

Over deze dagen en meer wordt u in de voorjaarsmailing geïnformeerd.

### OPENINGSTIJDEN

Woensdag tot en met zaterdag vanaf 12.00 uur, zondag vanaf 11.00 uur.

Graag tot ziens!  
Clemens en Roellien den Elzen

denhaller@online.nl  
0547 35 12 87

