

Hoofdgerechten

Op de huid gegrilde Snoekbaarsfilet gelakt met appelstroop op een bedje van zuurkool aardappelmousseline en een botervis saus	€ 22,50
Tournedos van ossehaas met La Ratte d'Ardèche aardappeltjes, witlof compote en krachtige ossenstaartjus	€ 24,50
Zacht gegaarde hert filet uit de Eifel met zijn verrassende wild garnituur (indien aanbod het toelaat)	€ 27,50
Magret de Canard, gelakt met sterappelsiroop, gebakken ganzenlever, spitskool, aardappelmousseline, eigen jus en vers geschaafde truffel	€ 23,50
Rollade van Fazantfilet, gevuld met zwezerik en zwarte pruimen bereid op Elsasser wijze	€ 25,50

Beleef het nieuwe Oolderhof

Vanaf 8 personen is het mogelijk om een 3 gangen assorti van voor-, hoofdgerechten en desserts te beleven. De diverse gerechtjes worden per gang op tafel geserveerd. U kunt zelf tijdens het diner uw keuze maken.

Vooraaf

Kleine voorgerechtjes van vis en vlees, eigentijds gepresenteerd

Het Grote Moment

Vis en vleesgerecht met passend garnituur op schalen geserveerd

De Finale

Grand dessert, diversiteit van heerlijke nagerechtjes

€ 34,50 p.p.

Desserts

Luchtige bavarois van veenbessen met witte chocolade vanille mousse en stroopwafel ijs	€ 8,50
Parfait van walnoten met karamelsaus en een glaasje "Oolder Neut"	€ 8,50
Selectie van ambachtelijke boerenkaasjes uit Europa en uit de regio	€ 8,50
Crème brulée met winterse kruiden en boerenkwark met tijmhoning en kaneel van zuivelboerderij Wijers	€ 8,50
Luchtig chocoladetaartje, met geparfumeerde amaretto met kweeper compote en truffel ijs	€ 8,50

Streekmenu

Lucht gedroogde Galloway filet, gemarineerd in extra vergin olijfolie vergezeld door een terrine van hert en eendenlever mousse, kweeper compote en notensla

Wijnkasteel Genoels Eldern, Chardonnay blauw 2005



Wild bouillon met cannelloni gevuld met bospaddenstoelen



Plakjes zacht gegaarde hertenbout uit de Eifel, met een Portabello gevuld met wild sukade geserveerd met winters garnituur

Rioja Crianza 2005, Heredad Ugarte



Met amandel frangipane gegratineerde St. Remy peer en Nougat roomijs van zuivelboerderij Wijers

*Cantavida, Late harvest muscat/viognier
Limari Valley 2007 Chili*

€ 37,50 per couvert

Bijpassend wijnarrangement 4 gangen € 24,50 per couvert

Hotel De Oolderhofjes & Restaurant Oolderhof is lid van het Gilde van Streekrestaurants

Product

Galloway rund

Hert

Portabello

Kweeperen

Diverse kruiden

St. Remy Peer

Nougat roomijs

Chardonnay 2005

Herkomst

Limburgs Landschap, natuurgebieden Maasvallei

Eifelgebied, Duitsland

De Paddestoelerij, Horst

Eigen moestuin

Eigen moestuin

Fruitbedrijf van Herten, Grathem

Zuivelboerderij Wijers, Buggenum

Wijnkasteel Genoels Eldern, Riemst België