

# Menu Kerstdagen

Welkom bij restaurant Loo, u wordt verwelkomd met een feestelijk aperitief. Tijdens het maken van uw keuze wordt er een plankje met lekkernijen geserveerd en terwijl u wacht op het voorgerecht kunt u ondertussen genieten van een amuse.

3 gangen (voorgerecht, hoofdgerecht en dessert) 47,50 per persoon  
4 gangen (voorgerecht, soep, hoofdgerecht en dessert) 52,50 per persoon

## Voorgerechten

### Carpaccio

Geserveerd met jonge bladsla, zongedroogde tomaat, pittenmix, truffelmayonaise en oude kaas.  
(Wijntip: Australische shiraz)

### Vegetarische wrap

Make your own wrap.

U krijgt de ingrediënten van ons geserveerd en hiervan mag u uw eigen wrap vullen naar wens.  
(Wijntip: Pinot grigio)

### Proeverij

Proeverij wordt geserveerd per persoon en bestaat uit vijf voorgerechtjes:  
Carpaccio, buikspek, vitello tonnato, gemarineerde zalm in biet en teriyaki en een soepje.

### Zalm teriyaki

Zalm gemarineerd in rode bietensap.  
Deze wordt geserveerd met sojabonen en gedroogde uitjes.  
(Wijntip: Sauvignon blanc)

## Soep

### Pompoensoep

Romige pompoensoep, gegarneerd met peperolie en verse kruiden.  
(Wijntip: Chardonnay)

### Ossenstaartsoep

Klassieke ossenstaartsoep met ei-reepjes en verse kruiden.  
(Wijntip: Chardonnay)

Eet smakelijk,  
prettige feestdagen  
en een gezond 2022!

