

# HautRu

B R A S S E R I E

---

## HautRu & Kerstmis 2021

24 – 25 – 26 december

### Amuses

2 soorten

---

### Noorse zalm

*Mi-cuit – sesam – komkommer – avocadocrème – zalmkaviaar*

Of

### Geroekte eendenborst

*Granaatappel – beukzwam – appelcrème – truffelcrumble*

Of

### Rundscarpaccio

*Truffeltapenade – Granny Smith – pecannoot – Grano Padano*

---

### Wildsoep

*Parelhoen – paddenstoelen*

Of

### Tomatensoep

*Gegrilde kip*

---

### Scroppino

*Bosvruchtensorbet met bubbels*

---

### Rode poon

*Bloemkool – spruitjes – grijze garnaal – witte wijnsaus – gekonfijte aardappel*

Of

### Hertenrugfilet

*Schorseneer – bospeen – pastinaakcrème – kalfsjus – aardappelkroket*

Of

### Dunne lende 'dry-aged'

*Slaharten – choronsaus – verse frietjes*

---

### Citroentaart

*Luchtige meringue – citroencrème – rode vruchten*

Of

### Moelleux au chocolat

*Vanille ijs – banaan*

Prijs per persoon

€ 67,00

Aangepaste wijnen

€ 35,00

---

Gelmelstraat 14  
2320 Hoogstraten

T. +32 3 337 04 49  
F. +32 3 345 80 45

info@hautru.be  
**www.hautru.be**

---