



€ 60,00
P.P.

Tijdens de feestdagen verwelkomen we u graag met een feestelijk menu. Voor het voor- en hoofdgerecht kunt u op de dag zelf uw keuze maken. Ook aan onze kleine gasten is gedacht: kinderen van 0 t/m 2 zijn gratis en voor kinderen van

KERST LUNCH

amuse | driegangenmenu |
tafelwater | aperitief

3 t/m 12 jaar is er een kindermenu à €25,00. Heeft u dieetwensen of allergieën? Laat het ons bij de reservering weten, dan houden we hier graag rekening mee. Bij reservering vragen we een aanbetaling van €25,00 per persoon. Het resterende bedrag kunt u bij ons ter plaatse afrekenen.

HET MENU

VOORGERECHT

Rilette van lokaal everzwijn met confituur van rode biet, salade van knolselderij en truffel, roggebrood kruim en mosterdsla.

of

Bombe van gerookte heilbot met komkommer saffraan hangop, gel van tomaat en rucola sla.

of

Steak tartaar van gerookte wortel met piccalilly, krokant brioche brood en jonge sla scheuten.

HOOFDGERECHT

Hertenrugfilet met rode port jus, pommes duchesse, crème van kastanjes en honey roasted spruitjes met bospeen.

of

kabeljauw filet met hollandaise van citroengras, crème van geroosterde courgette, gegrilde aardappeltjes, geroosterde bimi en gepofte cherrytomaat.

of

Hartige strudel van zoete aardappel met Valdieu kaas met confituur van puntpaprika, crème van artisjok en hazelnoot crumble.

NAGERECHT

Tartelette van pecannoten, amarenenkers en witte chocolade met krokante merengue, stoofperensorbet en siroop van glühwein.



KERST EN OUDEJAARS DINER

€ 75,00
PP.

Lekker lang tafelen.

amuse | viergangenmenu |
tafelwater | aperitief

HET MENU

VOORGERECHT

Rilette van lokaal everzwijn met confituur van rode biet, salade van knolselderij en truffel, roggebrood kruim en mosterdsla.

of

Bombe van gerookte heilbot met komkommer saffraan hangop, gel van tomaat en rucola sla.

of

Steak tartaar van gerookte wortel met piccalilly, krokant brioche brood en jonge sla scheuten.

TUSSENGERECHT

Rollade van kalkoen met spek, romige zuurkool, compote van eigen appels en schuim van gevogelte jus met tonkabonen.

* ook vega mogelijk

HOOFDGERECHT

Hertenrugfilet met rode port jus, pommes duchesse, crème van kastanjes en honey roasted spruitjes met bospeen.

of

kabeljauw filet met hollandaise van citroengras, crème van geroosterde courgette, gegrilde aardappeltjes, geroosterde bimi en gepofte cherrytomaat.

of

Hartige strudel van zoete aardappel met Valdieu kaas met confituur van puntpaprika, crème van artisjok en hazelnoot crumble.

NAGERECHT

Tartelette van pecannoten, amarenenkers en witte chocolade met krokante merengue, stoofperensorbet en siroop van glühwein.

