

# KERSTMENU 2021

3 GANGEN: €37,50

4 GANGEN: €44,50

## VOORGERECHTEN:

- WILDZWIJNHAM MET HUISGEMAAKTE  
RODEKOOL SALADE EN UITJES MONEGASK

\*\*\*

- VITELLO TONNATO TONIJN CRÈME MET KAPPERTJES,  
IN DE OVEN GEGRILDE TOMATEN EN EEN PARMEZAAN KLETSKOP

\*\*\*

CARPACCIO VAN GRAVED LACHS MET ZOETZURE KOMKOMMER  
EN MOSTERD-DILLE MAYONAISE

\*\*\*

VEGETARISCHE SUSHI MET KOMKOMMER, GEGRILDE PAPRIKA  
EN ZOETZURE WORTEL. GESERVEERD MET PITTIGE GUACAMOLE  
EN MIERIKSWORTELCREME

## TUSSENGERECHTEN:

- PIKANTE GARNALEN MET LINGUINE PASTA IN PITTIGE TOMATENSAUS

\*\*\*

ROMIGE AARDPEER-TRUFFELSOEP MET KROKANTE BACON

(OOK MOGELIJK ZONDER BACON)

\*\*\*

- PULLED BEEF SLIDER MET PROVOLONE KAAS,  
GEKARAMELISEERDE RODE UI EN LIMOEN-DILLE-COLÉ SLAW

# KERSTMENU 2021

3 GANGEN: €37,50

4 GANGEN: €44,50

## HOOFDGERECHTEN:

- ROSÉ GEBAKKEN HERTENBIEFSTUK MET KNOLSELDERIJ MOUSSELINE, SPRUITJES MET SPEK EN EEN SAUS VAN KRUIDENBITTER.

\*\*\*

- ENTRECOTE MET ZOETE AARDAPPELGRÈME, RODE WIJNJUS EN PASTINAAKCHIPS

\*\*\*

- HEEKFILET MET KERRIE-COURGETTE, GEKARAMELISEERDE WORTELTJES EN KRUIDIGE PHYLLO CHIPS

\*\*\*

BIET WELLINGTON. RODE BIET IN BLADERDEEG. HIERBIJ SAVOOIEKOOL, FETA KAAS EN EEN SAUSJE VAN SPINAZIE

## DESSERTS:

- ZANDKOEKJES PIRAMIDE MET KOKOSMOUSSE, GEGRILDE ANANAS EN PISTACHE-IJS

\*\*\*

SPECULOOS PARFAIT MET KARAMELMOUSSE, KARAMEL BLOKJES EN SLAGROOM

\*\*\*

CHOCOLADE MINT TAART MET CACAO ROOM EN EARL GRAY IJS