

Feestdagen menu

22 december t/m 4 januari



VOORGERECHTEN

- | | |
|--|------|
| Salade van rivierkreeft met cocktailsaus, avocado & tomerberries | 16.5 |
| Paté en croûte met uiencompote, balsamico & briochetoast | 15.5 |
| Langzaam gegaarde brisket met pompoencrème, kumquats & gremolata | 15.5 |
|  Vegan paté met truffel, bessencompote, roodlof, oerpeen & croutons | 12.5 |

TUSSENGERECHTEN

- | | |
|---|------|
|  Pompoensoep met truffelolie, crème fraîche & croutons | 12.5 |
| Runderbouillon met runderwang & bieslook | 15.5 |
|  Salade met biet met burrata, pijnboompitten & dressing van framboos | 11.5 |

HOOFDGERECHTEN

- | | |
|--|------|
| Hertenbiefstuk met pommes Anna, puree van knolselderij, geroosterde spruitjes & een portjus | 32.5 |
| Kabeljauw op de huid gebakken, met aardappel-mousseline, bospeen & saus van Champagne | 28.5 |
|  Tarte tatin met geitenkaas, variatie van biet, walnoot & balsamico | 23.5 |
|  Gebraiseerde pompoen met oesterzwam, hazelnoot, tomerberries & hazelnootolie | 23.5 |

DESSERTS

- | | |
|---|------|
| Eton Mess met rood fruit & witte chocolade schotsen | 9.5 |
| Kaasplankje met 4 soorten kaas, kletzenbrood & dadel-vijgen chutney | 11.5 |
| Bosvruchtensorbet met stoofpeer & kletskop | 11.5 |
| Chocoladetaartje met crumble & karamelijs | 11.5 |

BIJGERECHTEN

- | | |
|--|-----|
|  Frites met mayonaise | 5.5 |
|  Stoofperen | 5.5 |
|  Groene salade | 5.5 |

WIJNARRANGEMENT

- | | |
|----------------------------------|-----------|
| Bijpassende wijnen (4 glazen) | 29.5 p.p. |
| BOB-arrangement (4 halve glazen) | 19.5 p.p. |

 = vegetarisch  = vegan

Laat ons weten of je speciale dieetwensen of allergieën hebt waar we rekening mee kunnen houden

*Easy eating
& drinking*

Holidays menu

22 December to 4 January



STARTERS

- Crayfish salad 16.5
with cocktail sauce, avocado & tomberries
- Paté en croûte 15.5
with onion compote, balsamic vinegar & brioche toast
- Slow-cooked brisket 15.5
with pumpkin cream, kumquats & gremolata
- ✓ Vegan paté 12.5
with truffle, berry compote, red chicory, beetroot & crostini

ENTREES

- ✓ Pumpkin soup 12.5
with truffle oil, crème fraîche & croutons
- Beef broth 15.5
with beef cheek & chives
- ✓ Beetroot salad 11.5
with burrata, pine nuts & raspberry dressing

MAINS

- Venison steak 32.5
with pommes Anna, celeriac purée, roasted Brussels sprouts & Port gravy
- Cod 28.5
baked on the skin, with potato mousseline, carrots & Champagne sauce
- ✓ Tarte tatin 23.5
with goat's cheese, beetroot variation, walnut & balsamic vinegar
- ✓ Braised pumpkin 23.5
with oyster mushroom, hazelnuts, tomberries & hazelnut oil

DESSERTS

- Eton Mess 9.5
with red fruit & white chocolate shards
- Cheese platter 11.5
with 4 types of cheese, "Kletzenbrood" & date-fig chutney
- Forest fruit sorbet 8.5
with stewed pear & Dutch "Kletskop"
- Chocolate cake 9.5
with crumble & caramel ice cream

SIDES

- ✓ French fries with mayonnaise 5.5
- ✓ Stewed pears 5.5
- ✓ Green salad 5.5

WINE PAIRING

- Matching wines (4 glasses) 29.5 p.p.
- Matching wines (4 half glasses) 19.5 p.p.

✓ = vegetarian

✓ = vegan

Let us know if you have any special dietary requirements or allergies that we can accommodate

*Easy eating
& drinking*

