

Feestdagen menu

31 december; amuse van de chef



VOORGERECHTEN

Salade van rivierkreeft
met cocktailsaus, avocado & toمبرries

Paté en croûte
met uiencompote, balsamico & briochetoast

Langzaam gegaarde brisket
met pompoencrème, kumquats & gremolata

✓ Vegan paté
met truffel, bessencompote, roodlof,
oerpeen & croutons

TUSSENGERECHTEN

✓ Pompoensoep
met truffelolie, crème fraîche & croutons

Runderbouillon
met runderwang & bieslook

✓ Salade met biet
met burrata, pijnboompitten &
dressing van framboos

HOOFDGERECHTEN

Hertenbiefstuk
met pommes Anna, puree van knolselderij,
geroosterde spruitjes & een portjus

Kabeljauw
op de huid gebakken, met aardappel-
mousseline, bospeen & saus van Champagne

✓ Tarte tatin
met geitenkaas, variatie van biet, walnoot &
balsamico

✓ Gebraseerde pompoen
met oesterzwam, hazelnoot, toمبرries &
hazelnootolie

DESSERTS

Eton Mess
met rood fruit & witte chocolade
schotsen

Kaasplankje
met 4 soorten kaas, kletzenbrood &
dadel-vijgen chutney

Bosvruchtensorbet
met stoofpeer & kletskop

Chocoladetaartje
met crumble & karamelijs

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

31 December; chef's amuse-bouche



STARTERS

Crayfish salad
with cocktail sauce, avocado & tomberries

Paté en croûte
with onion compote, balsamic vinegar &
brioche toast

Slow-cooked brisket
with pumpkin cream, kumquats & gremolata

- ✓ Vegan paté
with truffle, berry compote, red chicory,
beetroot & crostini

MAINS

Venison steak
with pommes Anna, celeriac purée, roasted
Brussels sprouts & Port gravy

Cod
baked on the skin, with potato mousseline,
carrots & Champagne sauce

- ✓ Tarte tatin
with goat's cheese, beetroot variation,
walnut & balsamic vinegar

- ✓ Braised pumpkin
with oyster mushroom, hazelnuts,
tomberries & hazelnut oil

SIDES

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

ENTREES

- ✓ Pumpkin soup
with truffle oil, crème fraîche & croutons

Beef broth
with beef cheek & chives

- ✓ Beetroot salad
with burrata, pine nuts & raspberry
dressing

DESSERTS

Eton Mess
with red fruit & white chocolate shards

Cheese platter
with 4 types of cheese,
"Kletzenbrood" & date-fig chutney

Forest fruit sorbet
with stewed pear & Dutch "Kletskop"

Chocolate cake
with crumble & caramel ice cream

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*

