

Feestdagen keuzemenu

Geldig vanaf 22 december t/m 4 januari



Chef's amuse

VOORGERECHTEN

Salade van rivierkreeft
met cocktailsaus, avocado & toberberries

Paté en croûte
met uiencompote, balsamico & brioche toast

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 Port jus

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, toberberries &
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

✓ Stoofperen

✓ Groene salade

€5.5

€5.5

€5.5

WIJNARRANGEMENT

Bijpassende wijnen (4 glazen) €29.5 p.p.

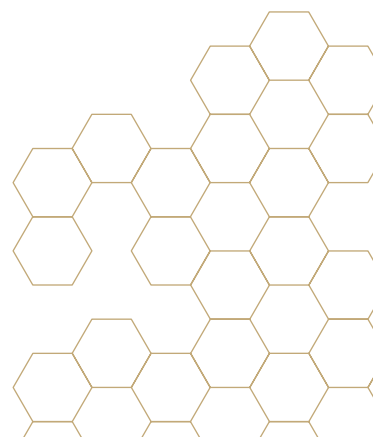
BOB-arrangement (4 halve glazen) €19.5 p.p.

✓ = vegetarisch

✓ = vegan

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

*Easy eating
& drinking*



Holidays menu

Valid from 22 December to 4 January

Chef's amuse

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*