

Feestdagen menu

Geldig vanaf 22 december t/m 4 januari



VOORGERECHTEN

Salade van rivierkreeft 16.5
met cocktailsaus, avocado & tomerberries

Paté en croûte 15.5
met uiencompote, balsamico & briochetoast

Langzaam gegaarde brisket 15.5
met pompoencrème, kumquats & gremolata

✓ Vegan paté 12.5
met truffel, bessencompote, roodlof,
oerpeen & croutons

TUSSENGERECHTEN

✓ Pompoensoep 12.5
met truffelolie, crème fraîche & croutons

Runderbouillon 15.5
met runderwang & bieslook

✓ Salade met biet 11.5
met burrata, pijnboompitten &
dressing van framboos

HOOFDGERECHTEN

Hertenbiefstuk 32.5
met pommes Anna, puree van knolselderij,
geroosterde spruitjes & een portjus

Kabeljauw 28.5
op de huid gebakken, met aardappel-
mousseline, bospeen & saus van Champagne

✓ Tarte tatin 23.5
met geitenkaas, variatie van biet, walnoot &
balsamico

✓ Gebraiseerde pompoen 23.5
met oesterzwam, hazelnoot, tomerberries &
hazelnootolie

DESSERTS

Eton Mess 9.5
met rood fruit & witte chocolade
schotsen

Kaasplankje 11.5
met 4 soorten kaas, kletzenbrood &
dadel-vijgen chutney

Bosvruchtensorbet 11.5
met stoofpeer & kletskop

Chocoladetaartje 11.5
met crumble & karamelijs

BIJGERECHTEN

✓ Frites met mayonaise 5.5
✓ Stoofperen 5.5
✓ Groene salade 5.5

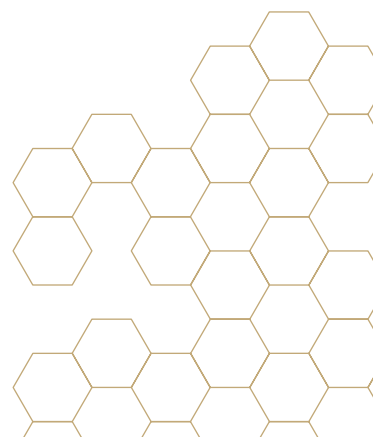
WIJNARRANGEMENT

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

Valid from 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*

