

Feestdagen menu

4-gangen diner €59.50 p.p.



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*