

37,50 p.p.

KERST EN OUD & NIEUW MENU

CHRISTMAS & NEW YEARS EVE MENU

VOORGERECHTEN / STARTER

CARPACCIO VAN OSSEHAAS

Parmezaanse kaas, rucola, pijnboompitten, truffelmayonaise
Beef carpaccio, Parmesan cheese, rucola, pine nuts, truffle mayonnaise

DUO VAN GARNALEN

Garnalen kroket, en cocktail van Hollandse en Noorse garnalen, cocktailmayonaise
Shrimp croquette, cocktail of Dutch and Norwegian shrimp, cocktail mayonnaise

POKÉ BOWL CHICKEN

Kippendij filet, lente ui, edamame, mais, komkommer, gefrituurde uitjes, spicy gember saus
Chicken thigh meat, spring onion, edamame, corn, cucumber, fried onion, spicy ginger sauce

GEITENKAAS

Lauwarme geitenkaas, pecannoten, honing, gebakken champignons
Lukewarm goatcheese, pecan nuts, honey, baked mushrooms

HOOFDGERECHT / MAIN COURSE

KABELJAUW

Op de huid gebakken kabeljauw filet, romige dille saus met Hollandse Garnalen
Skin baked cod filet, sauce of dill with Dutch shrimp

TAGLIATELLE

Met romige saus van truffel, pesto, champignons, en Parmezaanse kaas
With creamy sauce of truffle, pesto, mushrooms and Parmesan cheese

HERTENBIEFSTUK

Met saus van rode wijn en gebakken champignons
Steak of deer, with red wine sauce and baked mushroom

TOURNEDOS (supplement euro 4,50)

Mooiste stukje van de ossehaas, perfect mals, met romige pepersaus
Best part of tenderloin, perfectly tender, served with creamy pepper sauce

DESSERT / DESSERT

GRAND DESSERT

Chocolate brownie, creme brulee, chocolade saus, vanille ijs,
OREO crumble, stroopwafel crumble
Grand dessert with, chocolate brownie, chocolate sauce, vanilla ice,
OREO crumble, crumble of Dutch syrup waffle

