

## VOORGERECHTEN

- Wildpaté van ree & fazant met rode uiencompote, balsamicostroop en toast
- Kerstplank Plezant combinatie van vlees, vis en vegetarisch in kerststijl
- Carpaccio met truffelmayonaise, Parmezaanse kaas en pijnboompitten
- Trio van gerookte vis met toast
- Paddenstoelenbouillon rijkelijk gevuld met diverse paddenstoelen en kervel (VEGA)
- Pasteitje met vergeten groenten in roomsaus van geitenkaas (VEGA)

## TUSSENGERECHT

- Laat u verrassen door de chef...

## HOOFDGERECHTEN

### VLEES

- Hollandse hazenpeper met kruidkoek en aardappelmousseline
- Tournedos surf en turf met Madeira-jus (+ € 3,50)
- Poussin (piepkuiken) uit de oven gevuld met citroentijm en rozemarijn

### VIS

- Op de huid gebakken kabeljauw met gebakken zeekraal en hollandaisesaus
- Hele dorade op Thaise wijze gestoomd op de grill
- Tonijnsteak van de grill met antiboise

### VEGA

- Wellington met paddenstoelen, walnoten en blauwe kaas

## NAGERECHTEN

- Brownie, karamel van gecondenseerde melk (dulche de leche) en vanille-ijs
- Flensje met vanille-ijs en sinaasappelsaus
- Panna cotta met fruitcoulis en verse bosvruchten
- Kaasplank met diverse kazen en vijgenbrood (+ € 2,50)



# 4 GANGEN KERSTDINER

## 32,50 euro\*

\*bestaande uit voorgerecht, tussengerecht, hoofdgerecht en nagerecht naar keuze.

\*Het is niet uitgesloten dat onze gerechten allergenen bevatten, voor informatie vraag onze bediening.