

## APERITIEF

- Amuse van de chef

## VOORGERECHTEN

- Pastrami  
gerookt en gepekeld rundvlees, crème van zoete aardappel,  
gekonfijte tomaat, Blauwe Bunker mayonaise met een truffelpuree  
of
- Tomatencarpaccio  
Roma tomaat, rucola, amandelpesto, krokantje van kaas en kruimel van amandel

## TUSSENGERECHT

- Skrei  
schuim van witte wijnsaus, wortelbolletjes, saffraan,  
en gepofte cherry tomaat

## HOOFDGERECHTEN

- Hertebiefstuk  
jus de veau, rode wijn, duxelles van champignons, haricots verts  
in spek gerold, witlof met ham en kaas gegratineerd en pommes gratin  
of
- Zalm  
dragonsaus, asperge, linguini, olie en knoflook  
of
- Polenta  
muffin van biet, gegrilde asperge en Cheddar chilisaus

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met passende bijgerechten

## NAGERECHT

- Stoofpeer  
peer, rode wijn, kaneelijs en chocolade



# 4 GANGEN KERSTDINER

## 42,50 euro\*

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

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