



Kerst MENU

Voorgerechten

Surf & Turf Carpaccio

Dun gesneden ossenhaas en gemarineerde garnalen, geserveerd met Parmezaanse kaas, pijnboompitten en een vleugje truffelmayonaise. 18.95

Zalmcarpaccio

Flinterdunne zalm, met een frisse dressing van dille en crème fraîche. 15.95

Thaise Pompoensoep

Romige soep met kokosmelk, pompoen en een vleugje rode curry. 9.95

Stoofpeer Salade

Een frisse salade met stoofpeer, serranoham, geitenkaas en geroosterde walnoten. 16.95

Hoofdgerechten

Stoofvlees

Malse stoofvlees geserveerd met een zijdezachte pastinaakpuree. 19.95

Zalm met Gamba's

gebakken zalmfilet en gamba's, vergezeld door pastinaakpuree en een verfijnde witte wijnsaus. 19.95

Spinazie Quiche

Hartige quiche met spinazie, geserveerd met een romige kerriesaus. 18.95

Nagerechten

Coupe Stoofpeer

Een feestelijke coupe met kaneelmousse en vanille-ijs, afgemaakt met stoofpeer. 9.95

Crème Brûlée

Klassiek Frans dessert met een krokant suikerlaagje, geserveerd met gekarameliseerde noten en notenijs. 8.95

