



Geachte gast,

Met genoegen doen wij u hierbij ons Kerstmenu 2023 toekomen. Ook dit jaar heeft ons team hun uiterste best gedaan om voor u een feestelijk kerstmenu samen te stellen, zodat uw Kerst gegarandeerd zal slagen.

Beide Kerstdagen kunt u reserveren 's middags om 12.30 uur.

De aanvang van het diner 's avonds is 18.30 uur. Wij serveren dan uitsluitend het Kerstmenu zoals hieronder omschreven.

De Kerstmenu's bevatten een keuze bij het hoofdgerecht. Voor de middagen kan uit 4, 5 of 6 gangen gekozen worden. S'avonds serveren we 5 of 6 gangen.

Indien u aan een Kerstarrangement wilt deelnemen, verzoeken wij u vooral tijdig te reserveren. Uw bestelling dient u vooraf aan ons door te geven, bij voorkeur per email. Het onderste gedeelte van deze brief zouden wij graag uiterlijk 10 december in ons bezit willen hebben. Weet u al eerder dat u zeker komt maar nog niet wat u wilt eten, reserveer dan telefonisch om teleurstelling te voorkomen. Vol is vol.

Naam : _____

telefoon : _____

e-mail : _____

Voorkeur voor ruimte: restaurant / café – serre (alle tafels worden hetzelfde gedekt)

___ Kerstdag ___ uur ___ volwassenen _____ kinderen + leeftijd

___ Zalm Datum: _____ 2023

___ Eind

___ Soep*

___ Kreeft*

___ Kabeljauw

___ Hert

___ Vegetarisch menu Aantal gangen: _____

___ Kindermenu vis

___ Kindermenu vlees

Opmerking:



Kerstmenu 2023

Vooraf

Tataki van zalm

Licht geschroeide zalm met een crème van miso en yuzu, gemarineerde black tiger garnalen, zoetzuur van venkel en biet

Of

Eend

Gerookte eendenborstfilet met eendenlever, compôte van rode ui en smeùige bataat

O-O-O

Soep

Krachtige bouillon van duif met een garnituur van fijne groenten en tuinkruiden

O-O-O

Tussen

Ravioli van kreeft

Geserveerd met gamba, pompoen compôte en een saus van rode curry en kokos

O-O-O

Sorbet

Sorbet van groene appel, mint, gin en prosecco

O-O-O

Hoofd

Kabeljauw

geserveerd met een romige saus van grove mosterd, fijne groenten en krokante couscous

Of

Hert

Medaillon van hert geserveerd met hertenstoverij, crème van spruitjes en een jus van eekhoortjesbrood

O-O-O

Dessert

Kers(t) & chocolade

Parfait van kersen met gekonfijte kersen, truffels van donkere chocolade meringue van kersen, roomijs van Oreo en panna cotta van witte chocolade

6 gangen € 69,50

5 gangen € 59,50 (zonder tussen)

4 gangen € 49,50 (zonder soep en zonder tussen)

Vegetarisch Kerstmenu 2023

Crème van geroosterde ui met ponzu en miso met frisse salade,
gelakte zoete aardappel, zoetzure biet, krokant van 5 spice
cashewnoot en geroekte geitenkaas

O-O-O

Soep van geroosterde pompoen met ras el hanout
bosui en oesterzwammen

O-O-O

Pulled paddenstoel van koningsboleten in een kruimige aardappel
met kruiden olie en een crème van wortel en gember

O-O-O

Sorbet van groene appel, mint, gin en prosecco

O-O-O

Tarte tatin van rode ui met gebakken knolselderij, crème van bataat,
gevulde portobello, paddenstoelenjus en risotto van rode biet

O-O-O

Kers(t) & chocolade

Parfait van kersen met gekonfijte kersen, truffels van donkere chocolade
meringue van kersen, roomijs van Oreo en panna cotta van witte chocolade
6 gangen € 55,00
5 gangen € 49,50 (zonder tussen)
4 gangen € 44,50 (zonder soep en tussen)

Kinder-Kerstmenu

Gerookte kipfilet geserveerd met meloen en ananas,
geserveerd met zachte kerrie gember yoghurt

O-O-O

Pompoensoep met bos ui en spekjes

O-O-O

Sorbet van aardbei met sinaasappel zestes en sprite

O-O-O

Krokant gebakken stukje vis geserveerd met remouladesaus
zoete worteltjes en aardappelpuree

Of

Varkenshaas medaillon geserveerd met een zachte paprikasaus

O-O-O

kerstdessert

mini pancake geserveerd met vanille roomijs en kersen

€ 29,50