



Geachte gast,

Met genoegen doen wij u hierbij ons Kerstmenu 2022 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 prijs van het volledige menu bedraagt € 67,50 en zonder tussengerecht \* € 57,50.

Voor de middag (lunch) is het menu ook 4 gangen te bestellen, zonder soep en zonder tussengerecht dan bedraagt de prijs € 47,50.

De prijs van het vegetarisch menu bedraagt € 45,00 en voor het kindermenu € 29,50.

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

\_\_\_\_ wild trio

\_\_\_\_ zalm

\_\_\_\_ zeewolf\*

\_\_\_\_ hert

\_\_\_\_ kalf

Datum: \_\_\_\_\_ 2022

\_\_\_\_ kindermenu vis

\_\_\_\_ kindermenu vlees

\_\_\_\_ vegetarisch menu

Handtekening,



# Kerstmenu 2022

## Vooraf

Wild x3

Pastei van everzwijn | compôte van vijg | rillette van gans met gedroogde ganzenborst | marbre van peen en selderij | gekonfijt kwartelboutje  
foie royale | mousseline van pompoen

## Of

Zalm & biet

Tartaar van rode biet | quinoa | gravad laks | crème van mierikswortel |  
krokant tunnbrød | zoetzure komkommer | mosterd dille

O-O-O

## Soep

Krachtige wild bouillon | groene kruiden | paddenstoelen  
Rode port en een vleugje truffel

O-O-O

## Tussen

Zeewolf uit de oven

Crumble van basilicum | tomaat en dragon | crème van bospeen en  
gember | risotto van wortel | limoen beurre blanc

O-O-O

## Sorbet

Sorbet van pruimen en rode wijn | zestes van sinaasappel | crème de cassis

O-O-O

## Hoofd

Hertenrug van de BBQ | specerijen jus met rode wijn | pastinaak  
peterselie koek | stoofpeertje

## Of

Twee maal kalf

Aan het stuk gegaarde kalfslende | gesmoorde kalfswang | crème van  
gepofte bataat | romige saus met chanterellen en dragon  
tarte tatin rode ui

O-O-O

## Dessert

Parfait van honing en maanzaad | mousse van witte chocolade en  
speculaas | banketbakkers room | bavaroise van sinaasappel

6 gangen € 67,50

5 gangen € 57,50

4 gangen € 47,50

# Vegetarisch Kerstmenu 2022

Crème van geroosterde ui met ponzu en miso | frisse salade  
gelakte zoete aardappel met krokant van 5 spice  
cashewnoot | gerookte geitenkaas

O-O-O

Soep van geroosterde pompoen | met ras el hanout  
bosui | oesterzwammen

O-O-O

Pulled paddenstoel van king boleten | in een kruimige aardappel |  
kruiden olie | crème van wortel en gember

O-O-O

Tarte tatin van rode ui | gebakken knolselderij | crème van bataat |  
gevulde portobello | paddenstoelenjus | risotto van rode biet

O-O-O

Parfait van honing en maanzaad | mousse van witte chocolade en  
speculaas | banketbakkersroom  
bavarois van sinaasappel en bastogne

€ 45,00

## Kinder-Kerstmenu

Cocktail van kip sinaasappel en ananas  
geserveerd met zachte yoghurt kerrie saus

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