



Geachte gast,

Met genoegen doen wij u hierbij ons Kerstmenu 2021 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 19.00 uur. Wij serveren deze dag uitsluitend het Kerstmenu zoals hieronder omschreven.

De prijs van het volledige menu bedraagt € 62,50 en zonder tussengerecht \* € 50,00.

Voor de middag (lunch) is het menu ook 4 gangen te bestellen, zonder soep en zonder tussengerecht dan bedraagt de prijs € 42,00.

De prijs van het vegetarisch menu bedraagt € 43,50 en voor het kindermenu € 24,50.

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 : \_\_\_\_\_ woonpl.: \_\_\_\_\_

adres : \_\_\_\_\_ telefoon: \_\_\_\_\_

postcode : \_\_\_\_\_ e-mail : \_\_\_\_\_

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

\_\_\_\_\_ Kerstdag \_\_\_\_\_ uur \_\_\_\_\_ volwassenen \_\_\_\_\_ kinderen (graag voornaam en leeftijd vermelden voor een kerstattentie!)

\_\_\_\_\_ wild trio

\_\_\_\_\_ zalm

\_\_\_\_\_ zeewolf\*

\_\_\_\_\_ ossenhaas

\_\_\_\_\_ kalfslende

\_\_\_\_\_ kindermenu

\_\_\_\_\_ vegetarisch menu

Datum: \_\_\_\_\_ 2021

Handtekening,



# Kerstmenu 2021

Trio van wild | coppa van wildzwijn met mangochutney | rilette van gans met gedroogde ganzenborst en vijgencompôte | bitterbal van hertenwang | zoetzure peen | mousseline van knolselderij en truffel

Of

Tartaar van zalm | rode biet | quinoa | crème van mierikswortel | krokant tunnbröd

O-O-O

Krachtige bouillon van ossenstaart | fijne groenten | paddenstoelen | madeira | peterselie

O-O-O

\*Zeewolf | crumble van basilicum | crème van bospeen en gember | risotto van wortel | limoen beurre blanc

O-O-O

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

O-O-O

Ossenhaas | saus van gekaramelliseerde zilverui | pastinaak | peterseliekoek | tarte tatin van rode ui

Of

Aan het stuk gegaarde kalfslende | gesmoorde kalfswang | crème van gepofte pompoen | romige saus van cantharellen en dragon | stoofpeertje

O-O-O

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

€ 62,50

# Vegetarisch Kerstmenu 2021

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 kingboleten | in een kruimige aardappel |  
rode biet | kruiden olie | pastinaak

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  
sinaasappel | banketbakkersroom |  
bavarois van sinaasappel en bastogne

€ 43,50

## 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  
aardappelpuree

Of

varkenshaas medaillon geserveerd met een zachte paprikasaus

O-O-O

kerstdessert

mini pancake geserveerd met vanille roomijs en kersen

€ 24,50