KERSTMENU 2026

Voorgerechten

Tonijn tartaar
Wasabi – ponzu – vinaigrette
Supplement gebakken gamba's + 5,50

Of

Carpaccio
Pesto – truffel – rucola- balsamico – pijnboompitten – Parmezaan
Supplement krullen eendenlever + 6,50

Hoofdgerechten

Hertenbiefstuk
Jus van rode port – kruidenkorst – rösti – rode kool

Of

Asian style zalm
Pittige currysaus – noodles – bosui

Bij elk hoofdgerecht worden friet en een salade geserveerd

DESSERT

Profiteroles (soesjes) met vanille-ijs, crème anglaise en warme chocoladesaus

Of

Citrus panna cotta met sabayon