

Kerst Menu

1^e & 2^e KERSTDAG APERITIEF VANAF 14.30 UUR | DINER VANAF 16.00 UUR.

VOORAF

brood p.p. € 2,00
 met huisgedraaide kruidenboter en aioli

VOORGERECHTEN

tartaar van tonijn € 12,75
 met avocado, mango, wasabi-krokant, soja en limoencrème

carpaccio van ossenhaas € 11,25
 met truffeldressing, gebrande pompoenpitten, frisée/landcress & Gran Padano rasp

trio van paté € 10,75
 met uien konfijt, toast & chili cresson

TUSSENSOEPEN (als voorgerecht € 6,00)

lichte crèmesoep van rucola € 4,00
 met 'n garnituur van uitgebakken spekjes

heldere groentebouillon € 4,00
 met gebakken omeletreepjes
 soepballetjes & verse groene kruiden

Ons tomatensoep € 4,00
 licht gebonden met een garnituur van kipfilet,
 verse preiringen & room

TUSSEN-VOOR

verfrissende spoom € 3,75

HOOFDGERECHTEN

kalfsoester € 24,75
 & 'n milde saus van kastanjechampignons
 met 'n vleugje cognac

heilbotfilet & gamba's € 24,75
 & 'n zachte kreeftensaus

boeuf bourguignon € 19,75
 stoofpotje van rundersukade

vispotje € 19,75
 licht gegratineerde samengang van zalmfilet
 & witvisfilet in 'n tuinkruidensaus

varkenshaas & baconstrips € 20,75
 & 'n rode portsaus

Hoofdgerechten worden geserveerd met 'n groentegarnituurtje, daarbij serveren wij gebakken aardappeltjes, frites met mayonaise, alsmede 'n dagverse gemengde salade.

TUSSEN-NA

kaasbordje (als nagerecht € 7,50) € 7,50
 van Rochebaron, Shropshire Blue Waxed en
 Reypenaer VSOP met compôte en vijgenbrood

NAGERECHTEN

crêpe Suzette € 7,25

'n flensje met vanilleroomijs, geflambeerde warme
 sinaasappelsaus, partjes sinaasappel en slagroom

Luikse wafel € 6,75

met ijs van vanille & Amarena kersen, poedersuiker,
 warme Amarena kersen & slagroom

crème brûlée van bourbon vanille € 6,25
 met sorbetijs van stoofpeer en slagroom

AFTER-DINNER DIP-TIP

tiramisu (als nagerecht zonder koffie € 4,75) € 7,25
 klassiek op Ons wijze - geserveerd met koffie,
 cappuccino, espresso of thee

KINDEREN

Voor kinderen (≤12) serveren wij kindermenu's à la carte,
 oftewel naar wens; met keuze uit bovenstaande gerechten
 -eventueel in kleinere porties- of gerechten als 'n snackje met
 frites, 'n pannenkoek etc., dit kunnen ze op de dag zelf kiezen.

ALLERGIEËN, DIËTEN, INTOLERANTIES EN/OF VEGETARISCH

Natuurlijk kunnen wij rekening houden met de allergieën, dieetwensen, intoleranties en/of vegetarische wensen van u en/of uw gasten, echter dienen wij dit wel vooraf te weten ter voorbereiding.

wijn- en biersuggesties

Voor het kerstdiner selecteren we mooie bijpassende wijnen en bieren, die wij op de dag zelf aan u presenteren, te bestellen per glas en per fles.



Eet smakelijk

reserveringsformulier I



Kerstdiner 2021

<u>naam:</u>	
<u>adres:</u>	
<u>postcode/woonplaats:</u>	
<u>telefoonnummer mobiel:</u>	
<u>e-mailadres:</u>	
<u>aantal volwassenen: (vanaf 12 jaar)</u>	
<u>aantal kinderen: (tot en met 11 jaar)</u>	
<u>totaal aantal personen:</u>	
<u>1e kerstdag: (vak aankruisen)</u>	
<u>2e kerstdag: (vak aankruisen)</u> <i>(indien beide dagen, graag apart formulier invullen, dank!)</i>	
<u>allergieën/dieetwensen:</u>	
<u>gewenste tijd van arrivé:</u> <i>vanaf 14.30 uur</i>	
<u>gewenste tijd van aanvang diner:</u> <i>vanaf 16.00 uur</i>	
<u>bijzonderheden:</u>	
<i>(als verjaardag/bezorgdetails etc.)</i>	

reserveringsformulier II



Kerstdiner 2021			
vooraf:		tussen-na:	
<i>brood met kruidenboter en aioli</i>		<i>kaasbordje</i>	
voorgerechten:		nagerechten:	
<i>tartaar van tonijn</i>		<i>crêpe Suzette</i>	
<i>carpaccio van ossenhaas</i>		<i>Luikse wafel</i>	
<i>trio van paté</i>		<i>crème brûlée</i>	
<u>totaal voorgerechten:</u>		<i>tiramisu met slagroom</i>	
voorgerecht soepen:		<u>totaal nagerechten:</u>	
<i>crèmesoep van rucola</i>		after-dinner dip-tip:	
<i>groentebouillon</i>		<i>tiramisu met koffie/thee</i>	
<i>tomatensoep</i>		<i>tiramisu met ander drankje</i>	
<u>totaal soepen:</u>		<u>totaal after-dinner dip-tip:</u>	
tussensoepen:		kinderen (wensen indien bekend):	
<i>crèmesoep van rucola</i>			
<i>groentebouillon</i>			
<i>tomatensoep</i>			
<u>totaal soepen:</u>			
tussen-voor:		vegetarisch (andere dieetwensen):	
<i>verfrissende spoom</i>			
hoofdgerechten:			
<i>kalfsoester</i>			
<i>heilbotfilet & gamba's</i>			
<i>boeuf bourguignon</i>			
<i>vispotje</i>			
<i>varkenshaas & baconstrips</i>			
<u>totaal hoofdgerechten:</u>		overige opmerkingen:	