KERST BRUNCH

VAN 10:30 UUR TOT 13:00 UUR

VOORAF

-WELKOMSTDRANKJE-
-POMPOEN-ZOETE AARDAPPELSOEP-

BELEG/WARM

TRUFFEL EIERSALADE
gerookte spekjes en bosui

VITELLO TONNATO

QUICHE
prei & crème fraîche

KALFSRAGOUT & RAGOUT

GEVULDE EIEREN

RUNDERCARPACCIO
pestomayonaise, rucola & pijnboompitten

HUISGEROOKTE ZALM

ASSORTI VAN KAZEN

MINI GEHAKTBALLETJES
knoflook & tzatziki

LUXE BROODSOORTEN

-MINI CROISSANT-
-SUIKERBROOD-
-ZUURDESEM-
-GEMENGDE HARDE BROODJES KLEIN-
-KERSTBROOD-

ZOET

BRUSSELSE WAFELS
met warme kersen

SICILIAANSE CANNOLI

CHOCOLADE MOUSSE
zeezout

KERST TIRAMISU

DIVERSE SOORTEN FRUIT

volwassenen - 42.5 p.p.
kinderen t/m 11 jaar - 22.5 p.k.

KERST MENU

3-GANGEN 49.50

OM MEE TE STARTEN:

DESEMBROOD MET KRUIDENBOTER & AIOLI - 8.5

*****

AMUSE VAN DE CHEF

*****

VOORGERECHTEN

ZALM & COQUILLE
bloemkoolcrème, gepocheerde druif &
crispy-chili botersaus

CARPACCIO
van gerookte ribeye, knolselderijmayonaise,
geroosterde tuinbonen & sjalot

PADDENSTOELENRAGOUT *
geserveerd met desemtoast

BRUSCHETTA DI FUNGHI *
zuurdesem, Taleggio, krokante boerenkool,
paddenstoelen & gerookte olijfolie

HOOFDGERECHTEN

ZALM PUTTANESCA
geserveerd met een olijf basilicum salsa

GEBAKKEN HERTENRUG +5
met spruiten, aardappelpuree, stoofpeer en
een jus van cranberry

HAZENPEPER
met rode kool, aardappelpuree & stoofpeer

RUNDERENTRECOTE
geserveerd met zwarte knoflookjus

GEGRILDE KNOLSELDERIJ*
met mosterdcaviaar & münsterboter

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassend garnituur

DESSERT

PAVLOVA
gepocheerde peer, hazelnoot & frambozensorbet

KOFFIE OF THEE COMPLEET
geserveerd met kerstlekkernijen

*vegetarisch