

Kerst suggesties

Voorgerechten

Carpaccio

Rucola, pijnboompitten, oude kaas, zongedroogde tomaten en olijven.

Dagsoep

Vissoep

Noordzee vis en vers gepelde garnalen.

Wildkroket

koolrabi, appel, witlof en krokante ui.

Ceviche van makreel

limoen, koolrabi, koriander en rode biet.

Voorgerechten worden geserveerd met brood en boter

Hoofdgerecht

Schnitzel

spekjes, stroganoffsaus, champignons en spiegelei

Kogelbiefstuk

frisse salade of warme groenten en saus naar keuze.

Hertenbiefstuk

rode wijnsaus, paddenstoelkroket en pastinaakfrietten.

Zeetong

frisse salade en tartaarsaus.

Tarbot

pieterman, rode biet, knolselder, espuma van aardappel, krokantje en mousselinesaus.

U kunt kiezen uit verse friet of aardappelkroketjes als garnituur.

Nagerechten

Crème Brûlée

crumble, appel en kaneelijs.

Verrassingsdessert

laat u verrassen door onze chefs.

Dame blanche

vanille-ijs, callebaut chocolade, chocolade chip cookie en slagroom.

Bresellienne

vanille-ijs, slagroom, karamelsaus en pindakrokant.