



KERST MENU

take away

Voorgerecht

Gepekeld zalmzijde, crème van dille en diverse bereidingen komkommer

-

Foie gras, krokant van brioche en appel-kaneel chutney

-

Bietencarpaccio, geitenkaas en gekarameliseerde rode ui

Tussengerecht

Klassieke ossenstaartsoep met Madeira

-

Romige pompoensoep met desemkrokant

Hoofdgerecht

Veluws wildzwijnstoof, stoofpeer, aardappelpuree en gegrilde seizoensgroenten

-

Zeebaars, lamsoren en risotto met paddenstoelen

-

Stoof van knolselder en paddenstoelen, aardappelgratin en salade

Dessert

Panna cotta Christmas style

-

Kaasplankje met chutney en vijgenbrood

-

Assortiment kerstchocolade (huisgemaakt)



Christmas bites to share

Vlaams runderstoof met desembrood	€18,50
-	
Quiche lorraine (spek, prei en gruyere)	€6,50 p.p.
-	
Quiche margharita (kerstomaat, mozzarella en oregano)	€6,50 p.p.
-	
Mijkcuisine borrelplank 4/6 personen	€39,50
-	
Rundercarpaccio met truffelmayonaise	€17,50
-	
Desembrood met pestodip, aioli en mediterrane dip	€17,50
-	
Opgemaakt rundvleesslaatje (400 gr)	€16,50
-	
Kaasplank met chutney en vijgen	€11,50
-	
Kerstchocolade assortiment (huisgemaakt) Per 100 gram	€8,-

Kerstmenu prijzen

U kunt alle gerechten los bestellen of u kiest 3, 4 of 5 gangen.

Voorgerecht €17,50

-

Tussengerecht €8,50

-

Hoofdgerecht €23,50

-

Dessert €11,50

Menu 3 gangen €49,50

Menu 4 gangen €60,-

Menu 5 gangen €65,-

Bijpassende wijn in samenwerking met exclusieve wijnimporteur Vintake vanaf €20 per fles.

