

CHRISTMAS

STARTERS

CARPACCIO VAN OSSENHAAS
tenderloin carpaccio

FOIE GRAS MET UIENCONFITUUR EN BRIOCHE
foie gras with onion marmalade and brioche

FAZANTEN DIJ MET BLOEDWORST, ZUURKOOL, MORILLES AUS
pheasant thigh with black pudding, sauerkraut, morel sauce

GEROOKTE ZALM, VENKEL, KAPPERTJES EN CREME VAN MIERIKSWORTEL
smoked salmon, fennel, capers and a cream of horseradish

BIETEN CARPACCIO MET GEITENKAAS EN WALNOTEN
beetroot carpaccio with goat cheese and walnuts

MAIN COURSE

TOURNEDOS MET RODE WIJNSAUS
fillet steak with red wine sauce

HERTEN FILET SPRUITJES, RODE KOOL EN RODE WIJNSAUS
deer fillet brussels sprouts, red cabbage and red wine sauce

KABELJAUW FILET MET KNOLPUREE, ZUURKOOL EN BEURRE BLANC
cod fillet with mashed potatoes, sauerkraut and beurre blanc

ZEETONG A LA MEUNIERE 500/600 GR. +15
sole a la meunire 500/600 gr.

SPAGHETTI MET BOSPADDENSTOELEN & ZWARTE TRUFFEL
spaghetti with wild mushrooms and black truffle

DESSERT

TARTE TARTIN
TARTE AU CITRON MERINGUE
MOELLEUX AU CHOCOLAT
TIRAMISU
CHEESE ASSORTMENT +5