



CHRISTMAS MENU

STARTERS

CARPACCIO VAN OSSENHAAS
FOIE GRAS MET UIENCONFITUUR EN BRIOCHE
KALFSSWEZERIK MET MORILLES
KRABSALADE MET AVOCADO
GRAVLAX VAN ZALM MET DILLECREME
BURRATA MET POMPOEN CREME, GEROOSTERDE NOTEN EN PEER

MAIN DISHES

TOURNEDOS MET PEPERSAUS
LAMSFILLET MET EEN HONING-THIJM SAUS
HERTENFILLET MET RODEKOOL EN STOOFPEER
KABELJAUWFILLET MET BEURRE BLANC VAN KREEFT
ZEETONG A LA MEUNIERE 500/600 GR +15
VIDEE MET GEMENGDE PADDENSTOELEN À L'ESCARGOT

CHEESE *

KAAS ASSORTIMENT

DESSERTS

TARTE AU CITRON MERINGUE
MOELLEUX AU CHOCOLAT
HUISGEMAAKTE TIRAMISU
SABAYON MET PEER EN VANILLE-IJS

3 GANGEN 85 EURO / 4 GANGEN 100 EURO *

Heeft u een allergie of dieetwens? Laat het ons tijdig weten.