

## Om mee te beginnen

### BREEKBROOD

Geroosterde knoflookboter | tijm

### Misletoe magic starters

#### CLASSIC CARPACCIO

Rucola | parmezaanse kaas  
zongedroogde tomaat | pijnboompitten | truffel-mayonaise

#### GEROOKTE EENDENBORST

Vijgencompote | pistache | portstroop

#### TONIJN TATAKI - wijntip: Weingut August Eser, Riesling

5-spices | basilicum olie | aceto balsamico | gemarineerde venkel

#### GEBAKKEN COQUILLES - wijntip: Macon Bussieres, Chardonnay

Mesclun salade | sinaasappel | vadouvan mayonaise

#### GEPOFTE KNOLSELDERIJ

Hazelnoot | Machego | tijm olie | krokante koningszwam

## Jingle all the way between the starter and the main

#### ITALIAANSE TOMATENSOEP\*

Basilicum | crème fraîche

#### ROMIGE PREISOEP\*

Hollandse garnaltjes | kruiden croutons | venkel cress

#### KNOFLOOK GAMBA'S\*\*

Gepofte courgette | aardappel-knoflookschuim | saffraan olie

#### GEKONFIJTE TOMAAT\*\* - wijntip: Villa Trasqua Trastella Vermentino

Basilicum olie | verse truffel | Parmezaanse kaas | zwarte olijvencrunch

*In onze keuken wordt gewerkt met de 14 meest voorkomende allergenen.  
Heeft u een voedselallergie? Meld dit dan altijd bij onze medewerkers!  
Scan de QR-code hiernaast om de allergenenkaart te bekijken.*



## All I want for Christmas is... a main course

#### HERTENFILET - wijntip: Farina Valpolicella Ripasso

Aardappel mousseline | rode kool | stoofpeer | eekhoorntjesbroodjus

#### TOURNEDOS

Gepofte kriel | groene asperges | crispy oesterzwam | rode-portjus

#### KALFSSCHNITZEL

Truffel aardappelpuree | groene asperges | romige paddenstoelensaus

#### TONGSCHAR

Bloemkoolmousseline | bundelzwammetjes | beurre blanc | haring kuit

#### ZALMFILET - wijntip: Paco & Lola, Albariño

Zoete aardappel | groene asperges | boleet kaantjes | gremolata

#### HARTIGE FLENSJES - wijntip: Kendall-Jackson, Pinot Noir, Reserva

Rode-uien compote | tijm | geitenkaas | pastinaak

#### GEROOSTERDE ARTISJOKKEN

Spaghettini | citroen | bospeentje | pijnboompitten | vegan feta

## One final stop before driving home for Christmas

#### RUDOLPH'S FAVORITE SWEETS - wijntip: Moscatel Floralis 5,50

Pure chocolademousse | ijs macaron | citroentaartje

#### KOFFIE OF THEE NAAR KEUZE - (special koffie +2,50)

Met 3 zoete lekkernijen



# Wijnsuggesties

In de menukaart staan ook wijntips vermeld achter de gerechten.  
Heeft u specifieke wensen? Vraag dan naar onze uitgebreide wijnkaart!

**POMMERY \* CHAMPAGNE \* BRUT ROYAL** fles 67,50  
Fris en elegant met hints van citrus, toast en hazelnoot

## WIT

**WEINGUT AUGUST ESER** GLAS | FLES  
7,00 | 34,50  
Riesling \* Rheingau, Duitsland  
Mineraal met mooie zuren en de smaak van frisse appel

**VILLA TRASQUA TRASTELLA** 6,00 | 29,50  
Vermentino \* Toscane, Italië  
Rijk aan vers fruit, citrus en een hint van witte bloemen

**PACO & LOLA** 7,50 / 37,50  
Albariño \* Rias Baixas \* Spanje  
Fris met groene appel, peer en een floraal accent

**MACON BUSSIERES** 9,50 | 47,50  
Chardonnay \* Bourgogne, Frankrijk  
Houtgerijpt en mineraal met frisse zuren en witte bloemen

## ROOD

**FARINA VALPOLICELLA RIPASSO** 8,50 | 42,50  
Corvina \* Rondinella \* Molinara \* Veneto, Italië  
Rijk van smaak met pruim, leer en karakteristiek pepertje

**KENDALL-JACKSON** 12,00 | 59,50  
Pinot Noir \* Reserva \* California, VS  
Aroma's van framboos, aardse tonen en een beetje vanille

**CHÂTEAU VIEUX COUTELIN** 7,00 | 35,00  
Saint Estèphe \* Cabernet Sauvignon \* Merlot \* Bordeaux, Frankrijk  
Klassiek en intens met cassis, bosfruit, tabak en laurier

**CHIANTI COLLI SENESI** 8,50 | 42,50  
Sangiovese \* Toscane, Italië  
Klassieke tonen van kersen, laurier en rood fruit



# Menu

