

## Voorgerechten



### RUNDERCARPACCO

rucola | Parmezaanse kaas | zongedroogde tomaat  
pijnboompitten | basilicummayonaise

**TRIO VAN EEND** - gerookte eend, rilette van eend & krul van eendenlever  
gewelde pruimen | pistache | appel | port | vijgenchutney

### ZALM VAN HUIS DOORNIK

salade Hollandse garnalen | granaatappel | smokey cocktailsaus

### MOUSSE VAN GEITENKAAS

rode biet | granaatappel | vijg | walnoot-rucola pesto

## Soepen

### ITALIAANSE TOMATENSOEP

basilicum | crème fraîche

### ROMIGE KREEFTENSOEP

met Hollandse garnalen

## Tussengerechten

### IBERICO WANG

zuurkool | gepofte buikspek | zoethoutjus

### MULFILET

mango | rode peper | rode ui | koriander | garnalenvinaigrette

### RODE BIETEN STRUDEL

paddenstoelentapenade | kruidenolie

€ 57,50 - 4 gangen: voorgerecht - soep - hoofdgerecht - zoet dessert\*

€ 62,50 - 5 gangen: voorgerecht - soep - tussengerecht - hoofdgerecht - zoet dessert\*

€ 19,50 - 3 gangen kindermenu: soep - hoofdgerecht - zoet dessert

\*kaasproeverij i.p.v. zoet dessert: + € 5

## Hoofdgerechten

### PREMIUM CHRISTMAS SCHNITZEL

champignons | champignonroomsaus

### TOURNEDOS

truffelpuree | eigen jus

### HERTENBIEFSTUK

stoofpeer | saus van eekhoortjesbrood

### ROODBAARSFILET

Iraanse wortelstampot | boterjus met dadel en kaneel

### WINTERKABELJAUW

vongole | kreeftenjus

### GEGRILDE SPITSKOOL

kokosrijst | chili pinda | koriander | bosui

### TAGLIATELLE

paddenstoelen | truffel | salieboter

## Kaasproeverij

Pierre Robert | Shropshire Blue | Sainte Maure

## Desserts

**PETIT GRAND DESSERT** - diverse feestelijke kleine desserts

**CHRISTMAS COFFEE** - koffie of thee met zoete lekkernijen



In onze keuken wordt gewerkt met de 14 meest voorkomende allergenen:

gluten | ei | vis | pinda | noten | soja | lactose | schaaldieren  
weekdieren | selderij | mosterd | sesamzaad | sulfiet | lupine

Heeft u een voedselallergie? Wij helpen u graag met het maken van de juiste keuze!

