

Kerstmenu 2024:

**Paté van kalfsvlees en spek met rode atjar.
of
Galantine van diverse vissoorten met mayonaise van mango en pepertjes.
of
Vegan terrine van biet, asperge en wortel met sesam/honingdressing.**

**Tuinerwten/muntsoep met gerookte vis. (vegan mogelijk)
of
Aziatische vegan groentebouillon met enoki.**

**Duivenborstje met geweldige abrikozen en dragonjus.
of
Bospaddestoelenrisotto met een oliebolletje van knolselderij.**

**Tournedos Avignonnaise met bruine jus en wit bier. (+€5,00)
of
Kalfssucade gestoofd in Kriek met rode ui en lavendel.
of
Gebakken Pietermannen, Normandische stijl.
of
Pompoenwellington met cranberry, feta en noten met een saus van
tamme kastanje en cranberries.**

Diverse kaassoorten.

Petit (grand) dessert.

####

**4 gangen (voor-, soep, hoofd-, nagerecht) 55,00 (tussen ipv. soep + 5,00)
5 gangen (voor-, soep, tussen-, hoofd-, nagerecht) 65,00
(kaas ipv. nagerecht +2,50)
6 gangen 75,00**

Een passend wijnarrangement is mogelijk vanaf 6,00 per glas.

**Kerstavond en de beide kerstdagen zijn wij geopend voor het diner.
U mag aankomen tussen 17:30 en 18:30 uur.
Hebt u speciale (dieet)wensen geeft u dat dan aub aan bij de reservering.**