



KERSTMIS 2016 à la carte

Voor bij de borrel

Charcuterie, plank met Italiaanse ham & Spaanse worst	€ 14,75
Oesters, Fines Claires (per stuk)	€ 3,-
Brood DBVD	€ 5,25

Voorgerechten

Zalm in nori met wasabi mayonaise	€ 10,50
Trio van vis; zalmtartaar, coquilles en gamba	€ 12,50
Carpaccio van ossenhaas	€ 9,95
Gerookte eendenborstfilet met noten crème, bbq-ui en croutons	€ 10,--
Steak tartaar met truffel mayonaise	€ 9,95
Soep van zoete aardappel met koksschuim	€ 6,50
Salade met bospaddenstoelen, roquefort, pittenmix en balsamicostroop	€ 9,--



Hoofdgerechten

Vangst voor de kerst. (vraag onze bediening naar deze vis)	€dagprijs
Gamba's; à la minute in knoflookboter gebakken Portugese gamba's	€ 19,50
Wildstoofpot geserveerd met aardappelpuree en een stoofpeer	€ 18,50
Herten biefstuk met rodekool en cranberry saus	€ 22,50
House steak geserveerd met chimichurri	€ 21,--
Pompoen curry met kerrie, oerwortel en Griekse yoghurt	€ 16,50
Risotto met bospaddenstoelen prei en geitenkaas crème	€ 17,50

Dessert

Chef's Special; proeverij van tiramisu, chocolade mousse, vanilleroomijs en slagroom	€ 8,50
Cheesecake met lemon-curd en passievrucht	€ 7,--
Huis gemaakte kletskommen met vanille-caramelijs slagroom	€ 7,--
Chocolade 43 mousse, met herfstfruit, hangop en een honingkoekje	€ 7,50
Coffee & Co, koffie, espresso of thee met een likeur naar keuze en bonbon	€ 6,--