

# MENU

OP 24, 25 & 26 DECEMBER ZIJN WIJ  
GEOPEND VOOR HET KERSTDINER.

6-GANGEN VOOR €48

INCLUSIEF BROODJE VOORAF EN  
TAFELWATER

VIER BIJPASSENDE WIJNEN: €40

## *Amuse*

*Toastje paling*

*Gerookte eendenborst met gemarineerde pruim*

## *Voorgerecht*

*Dungesneden fricandeau met een tonijnmayonaise*

*Oosterse carpaccio met wakame en wasabimayonaise*

## *Soep*

*Paddenstoelen-truffelsoep*

## *Tussengerecht*

*Vistrío met makreel, gerookte zalm en paling*

*Beenham met honingmosterdsaus en cranberry*

## *Hoofdgerecht*

*Hertenbiefstuk met rode wijnsaus, spruitjes en een stoofpeertje*

*Gebakken zalm met wortelpuree en groene asperges*

*\*hoofdgerechten worden geserveerd met gebakken aardappeltjes  
en een frietje mayo*

## *Naagerecht*

*Proeverij van drie desserts:  
Monchou met kandijkoek en kersen*

*Appel kruimel taartje uit de oven*

*Chocolademousse*

*Voor vegetariërs bieden wij een alternatief*