

Kerstmenu

25 december
Welkom om 12 uur

Bubbels met wachtbordje
gegratineerde oester
bisque van kreeft
garnaalkroketje met gefrituurde peterselie

Trio van Noordzeevis met witte wijn sausje

Sorbet (lemon)

Hertekalfragout
bordelaise peertjes
veenbessensausje - kroketjes

Kerstdessert

Koffie of thee
met versnaperingen

met muzikale omlijsting
Herman Goes Classics

water en aangepaste wijnen
69 euro per persoon

uw reservatie is pas bevestigd
na storting van 50 euro per persoon op BE70 0018 8142 4225
(oudejaar, naam en aantal personen vermelden)

Oudejaarsmenu

31 december
Welkom om 19 uur

Glaasje champagne
vergezeld van
warme oester met champagnesausje
op een bedje van prei
Bisque van kreeft
Garaalkroketje met peterseliecrumble
Scampi op thaise wijze

Ravioli van kreeft met gamba's
met sausje americaine
met truffelcrumbles

Sorbet (cava - lemon)

Hertenmedaillon met wintergarnituur,
jagersausje, veenbessencoulis, kroketjes

IJsgekoeld eindejaarsdessert

Koffie of thee
met versnaperingen

2026 starten wij met een glaasje champagne

DJ Herman verzorgt
de muzikale omlijsting tot 2u

water en aangepaste wijnen tot dessert
140 euro per persoon