



Geachte Gast,

Van harte welkom in ons restaurant.

Ons keukenteam, chef Bert, Bas, John, Shania, Manon en Jeroen hebben weer een totaal nieuwe Kerstkaart samengesteld met heerlijke maar vooral Kerst gerechten.

Alle gerechten zijn gecreëerd met dagverse producten, verse kruiden, groente, vis en vlees.

Wij houden rekening met al onze gasten. Heeft u een diët of een voedselallergie? Laat het ons weten. Wij zullen er alles aan doen om u een plezierig culinair, verblijf te bezorgen.



***Fijne feestdagen namens het hele team
Bert en Jannie Boer***

Heeft u last van een voedselallergie? Laat het ons dan weten, wij zullen er alles aan doen dat uw avondje uit eten niet verrast wordt door een uitspatting van allergie.

FIJNE FEESTDAGEN





Kerst Menu vier gangen

Amuse

Proeverij van Zalm
een heerlijk voorgerecht met zorg in onze eigen rookoven gerookt, zowel warm als koud

Pompoensoep
smaakvol en licht pittige pompoensoep met mint en gerookte paling als garnituur

Parelhoen Suprême
mals gebraden parelhoen met zuurkool en een jus met mosterdfruit

Of
Kabeljauwloin in kruidenkorst
het mooiste stuk vis van de kabeljauw, geserveerd met een Hollandaise saus met een tint van zoethout

Eton Mess
een fris dessert van meringue, stoofpeer, kaneelijs en slagroom

Koffie met huisgemaakte bonbons

€ 52,50 p.p.



Heeft u last van een voedselallergie? Laat het ons dan weten, wij zullen er alles aan doen dat uw avondje uit eten niet verrast wordt door een uitspatting van allergie.

FIJNE FEESTDAGEN





Voorgerechten

Proeverij van t'Wad

*diverse soorten garnalen en gerookte vissoorten
met mierikswortel crème*

13,50

Parmaham

*deze boven olijfhout gedroogde ham wordt geserveerd met
verse vijgen, meloen, cranberry dressing en mozzarella*

13.75

Carpaccio van rund

*vers gesneden carpaccio van het Belgisch blue rund,
met oude Groninger kaas en grapefruit*

14.25

Trio van Wild

*paté van reebok, huisgerookte magred d' Canard
en een soep van wilde paddenstoelen*

16.50



Heeft u last van een voedselallergie? Laat het ons dan weten, wij zullen er alles aan doen dat uw avondje uit eten niet verrast wordt door een uitspatting van allergie.

FIJNE FEESTDAGEN





Soepen

Groninger mosterd soep

volgens ons traditioneel recept gemaakt, geserveerd met fijngesneden appel en gebakken spekjes van het Livarvarken.

7,50

Romige Pastinaaksoep

pastinaaksoep met een licht pitje, appelreepjes en gerookte zalm

7.50

Heldere Ossensstaartsoep

heldere ossensstaartsoep traditioneel getrokken bouillon van ossensstaarten, vol van smaak met reepjes paddenstoelen en een drupje madeira

9.50



Heeft u last van een voedselallergie? Laat het ons dan weten, wij zullen er alles aan doen dat uw avondje uit eten niet verrast wordt door een uitspatting van allergie.

FIJNE FEESTDAGEN





Visgerechten

Gebakken zalmoot

gebakken zalm, geserveerd met
dille risotto en mierikswortel-tijm saus.

20,50

Kabeljauwloin

in Parmaham gewikkelde kabeljauw, in de
oven gegaard, geserveerd met knolselderij puree
en witte wijnsaus

21.50

Roodbaarsfilet

deze heerlijke baars uit de Noordzee wordt op
de huid gebakken, geserveerd op een stampot
van bataat en appel

22.50



Heeft u last van een voedselallergie? Laat het ons dan weten, wij zullen er alles aan doen dat uw avondje uit eten niet verrast wordt door een uitspatting van allergie.

FIJNE FEESTDAGEN





Vleesgerechten

Kalkoenstoof

een terugkerend Kerstgerecht van Kalkoen met kruiden en zuidvruchten, in een romige saus met gekookte kriel
21.75

Margret d' Cannard

rosé gebakken, gemarineerde eendenfilet met reepjes groente en kruidenjus
22.50

Entrecote van het Belgisch blue

supermalse entrecote van het ras Belgisch blue boven houtskool gegrild en geserveerd met kruidenboter
24.75

Hertenfilet

op een bijpassende puree van kastanje, preiselbeeren, stoofperen, paddenstoelen en cognac saus
26.50



Heeft u last van een voedselallergie? Laat het ons dan weten, wij zullen er alles aan doen dat uw avondje uit eten niet verrast wordt door een uitspatting van allergie.

FIJNE FEESTDAGEN





Desserts

'T Weckpotje

voor de liefhebber van een zoet dessert,
met frambozenijs, amarena kersen, stracciatella-ijs,
brownie, slagroom en karamelsaus
7,25

Tiramisu van limoncello

een luchtig dessert met karamelsaus en
lange vingers
6,75

Wentelteefjes

een klassieker in een ander jasje, geroosterd
suikerbrood
met roomijs en warme kersen
8,50



Heeft u last van een voedselallergie? Laat het ons dan weten, wij zullen er alles aan doen dat uw avondje uit eten niet verrast wordt door een uitspatting van allergie.

FIJNE FEESTDAGEN



Vegetarisch: goed voor mens, dier en milieu!

vegetariërs
bond



Vegetarische gerechten

Voorgerechten 9,25

Salade van pompoen

frisse salade van pompoen, pittige kaas, walnoten en verse vijgen

Couscous salade

salade van parelcouscous, tomaat, appel, zongedroogde tomaat, olijven en caesar dressing.

Soepen 7,50

Pastinaaksoep

met appel en paddestoelen

Pompoensoep

met pitjes van granaatappel en pompoenpitolie

Hoofdgerechten 18.50

Portobello

met pompoen risotto en gemarineerde paddenstoelen

Tagliatelle

met geroosterde groenten, en walnoten



Heeft u last van een voedselallergie? Laat het ons dan weten, wij zullen er alles aan doen dat uw avondje uit eten niet verrast wordt door een uitspatting van allergie.

FIJNE FEESTDAGEN





Kerst Menu

Voor de kleintjes

Kinder amuse

Kleine smaak oppepper van het huis.

Salade met kip en appel

Een frisse salade van aardappel kip en appel.

Tomaten soep (zonder stukjes)

Zachte soep van verse tomaat.

Kaas sticks

Krokante kaassticks met mozzarella.

of

Kippenschnitsel

Kippenschnitsel met tomatensaus zonder stukjes.

of

Verse kibbeling

Verse kabeljauwstukjes in een krokant jasje.

ijs met chocolade en slagroom

met iets leuks

€ 17,50 p.p.



Heeft u last van een voedselallergie? Laat het ons dan weten, wij zullen er alles aan doen dat uw avondje uit eten niet verrast wordt door een uitspatting van allergie.

FIJNE FEESTDAGEN

