



Geachte Gast  
Wij wensen u fijne feestdagen

Van harte welkom in ons restaurant.

Ons keukenteam, onder leiding Chef Bert Boer hebben de **Kerstkaart** weer met zorg samengesteld.

Alle gerechten zijn gecreëerd met dagverse producten, van het seizoen  
Met verse kruiden, groente, vis en vlees.

Duurzaamheid speelt bij ons een belangrijke rol bij het samenstellen van de kaart.

Verspilling van voedsel vinden we niet verantwoord, daarom zijn onze porties aangepast aan de gemiddelde dinergast.

Meer trek?  
Dat kunnen wij ons heel goed voorstellen.  
Op uw aangeven vullen wij de porties aardappelen, salade en groenten graag aan.

Wij houden rekening met al onze gasten. heeft u een dieet of een voorkeur?  
Laat het ons weten, wij zullen er alles aan doen om u een plezierige culinaire avond te bezorgen.

Wij hebben gekozen om een keuzemenu te serveren,  
Hierdoor kunnen wij nog meer aandacht aan de gerechten geven met uiteraard de kwaliteit die u van ons gewend bent.

Mocht er iets bijstaan wat u beslist niet lust dan kunnen wij uiteraard hierin een aanpassing maken.



## **Kerst Menu 2023**

### ***Carpaccio van rundvlees***

*Met de hand gesneden rundvlees met  
Balsamico en crumble van zeewier en oude kaas*

### ***Gravadlax***

Zalm ingelegd in rode biet en gin geserveerd  
Met limoenmayonaise

\*\*\*

### ***Licht gebonden soep van knolselderij***

Met citroen crème, crouton en Parmezaanse kaas  
of

### ***Ossenstaart bouillon***

Geserveerd met Tortellini en bospaddenstoelen

\*\*\*

### ***Kalfs entrecote***

Met Stroganoff saus en truffel  
Of

### ***Snoekbaarsfilet***

*Met venkel, wortel, sjalot en peer gegarneerd  
met een rozet citroenboter*

\*\*\*

### ***Crème Brulee met Tia maria***

*Met Tia Maria en slagroom*

### ***Parfait van Mokka***

*Parfait met crumble van koffie en slagroom*

---

|                              |       |
|------------------------------|-------|
| Drie gangen menu soep        | 37.50 |
| Drie gangen menu voorgerecht | 42.50 |
| Vier gangen menu             | 55,00 |



## **Menu Vegetarisch**

*Amuse*

### **Tartaar van Paddenstoelen**

*Met hazelnoot boter en zure room  
of*

### **Noedelsalade**

*Met wortel, Komkommer, mango, verse vijgen  
Taugé en sesamolie*

\*\*\*

### **Pompoensoep**

*Met gebakken paddenstoelen  
of*

### **Soep van knolselderij**

*Met truffel aardappel*

\*\*\*

### **Tajine**

*Met vergeten groente, risotto en oesterzwammen  
Of*

### **Traybake van pompoen**

*Met pompoen paddenstoelen en bataat aardappel*

\*\*\*

### **Crème Brulee met Tia maria**

*Met Tia Maria en slagroom*

### **Parfait van Mokka**

*Parfait met crumble van koffie en slagroom*




---

|                              |       |
|------------------------------|-------|
| Drie gangen menu soep        | 37.50 |
| Drie gangen menu voorgerecht | 42.50 |
| Vier gangen menu             | 55,00 |

