



Kerstdiner

BIJ DE ZOETE ZOEN

AMUSE VAN HET HUIS

VOORGERECHTEN

PATÉ VAN WILD 17.5

vijgen | walnoten | kruidenolie

CARPACCIO VAN LIMBURGS RUND 17

truffelcrème | Parmezaan | pijnboompitten | rucola

TATAKI VAN TONIJN 18

wasabi | soja | gember

TARTAAR VAN TOMAAT  16

brioche | Parmezaan | basilicum

TUSSENGERECHTEN

ROMIGE POMPOENSOEP  8

geroosterde pompoenpitten

COURGETTESOEP 8

gerookte zalm | kruidenolie

HOOFGERECHTEN

DUO VAN WILD 29.5

hert | wild zwijn | seizoensgroenten | rode wijnsaus

GEGRILDE ZALM 28.5

seizoensgroenten | saus van beurre blanc

BLACK ANGUS BIEFSTUK 28.5

seizoensgroenten | saus naar keuze

TRUFFELRISOTTO  26.5

mix van paddestoelen | Parmezaan | rucola

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE 12

kaneelijs | stoofpeer

BROWNIE 11.5

crumble van chocolade | karamel | vanille-ijs

KAASPLANKJE 15 (+2 menu)

verschillende regionale kazen | vijg | walnoten

3-gangenmenu 47.5

4-gangenmenu 52,5