



KERSTBRUNCH 2024

Soep

Ossenstaartbouillon | garnituur | soepstengel

Brood

Diverse soorten brood | mini broodjes | croissants | kerststol

Toffe plank

Deze plank bestaat uit:

Franse roombrie | eiersalade | jonge kaas | boerenham | krabsalade | gerookte zalm | mini wrapjes gevuld met rundercarpaccio met truffelmayonaise en oude kaas

Warm

Mini kalfskroketje | Yakitori spiesjes | Gyoza kip | Quiche lorraine

Kerst dessert

Verrassingsdessert van de chef

1ste kerstdag.

Geopend voor brunch en diner.

Ontvangst brunch 12.00 - 13.00 uur

(tot 17.00 uur)

Ontvangst diner 18.00 - 19.00 uur

2e kerstdag.

Gesloten

Kerstbrunch

3 tot 12 jaar 32.50

vanaf 12 jaar 35.50

Uitsluitend op reservering.



KERSTDINER 2024

Onze chef heeft ook dit jaar voor u weer een mooi menu samengesteld

Coquille

pompoen | knol | oude kaas | sherry

Ossenstaart*

consommé double | shiitake | bos ui | Madeira room

Zeeduivel

pastinaak | aardappel | lardo | saus van cepes

Spoom*

kaneel | steranijs | citroen

Hert

herten biefstuk | wildstoof | saus van Crème de Cassis

Kerst dessert

snickers 2.0 | pinda | chocolade | gezouten karamel

1ste kerstdag.

Geopend voor brunch en diner.

Ontvangst brunch 12.00 - 13.00 uur

(tot 17.00 uur)

Ontvangst diner 18.00 - 19.00 uur

2e kerstdag.

Gesloten

4 - gangen - 69.50

De gerechten met * komen te vervallen bij dit menu.

6 - gangen - 86.50

Uitsluitend op reservering.