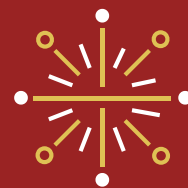


Op beide kerstdagen kunt u bij ons met het hele gezin genieten van een gezellige familiebrunch en kerstdiner! Voor onze kleine gasten hebben wij uiteraard speciale kindergerechten, dus die zijn meer dan welkom!



Kerstbrunch

Ontvangst met glas bubbels

KOUD

Diverse broodsoorten | Kerstbrood | Salade kippendij | Aardappelsalade | Rode kool salade | Tonijnsalade | Pastasalade

Diverse (huis)gerookte vissoorten | Carpaccio met truffel mayonaise, geroosterde tuinbonen, oude kaas en rucola | Kaasplank met diverse soorten | Diverse luxe vleeswaren

WARM

Mosterdsoep | Ossenstaart bouillon | Roerei & spek | Pastei gevuld met ragout | Groente quiche | Kipsaté met satésaus | Huisgemaarineerde spareribs | Witte rijst | Kriel aardappeltjes | Pancakes

DESSERT

Diverse zoete lekkernijen met o.a.: Zoetigheden | Brownies | Longueurs | Ijs | Fruit

DRANKEN

Koffie | Cappuccino | Thee | Vruchtensappen | Melk | Karnemelk | Fristi

Wij ontvangen u graag eerste of tweede kerstdag tussen 11.00-11.30 uur tot +/- 14.00 uur. U kunt uw tafel vooraf reserveren via onderstaande contactgegevens.

€ 44,50 per persoon | 4-11 € 22,50 | 0-3 gratis



Wij ontvangen u graag eerste of tweede kerstdag vanaf 17.00 uur. U kunt uw tafel vooraf reserveren via onderstaande contactgegevens.
€ 54,50 per persoon | aangepast menu voor kinderen

Kerstdiner

AMUSE

VOORGERECHT

keuze uit

Wildzwijn ham met wildpaté, brioche, vijgenmosterd en tapenade van knolselderij

Gebrande tonijn met wonton, avocado, komkommer en limoen

Tarte tatin van bospeen met crème van gerookte feta

Carpaccio van knolselderij met oesterzwam, truffel mayonaise, biet en rucola

Herten rosbeef met shiitake, huzarensalade van vergeten groenen en chips van pastinaak

TUSSENGERECHT

keuze uit

Drentse mosterdsoep met droge worst en bosui

Ossenstaart bouillon met prei en wortel

HOOFDGERECHT

keuze uit

Eendenborst met witlof en jus van gepofte knoflook en groene peper

Hertenbiefstuk met jus van bockbier

Varkenshaas met Coppa, brie en rode port jus

Wildstoof met puree van pastinaak en rode kool

Dorade filet met krokante gamba's, gepofte tomaat en choron saus

Gegrilde zalmfilet met Hollandaisesaus van mosterd en saffraan

Quiche van oesterzwam met winterse groentes

Geroosterde bloemkool met amandel, crème van geroosterde feta en saus van ras el hanout

DESSERT

keuze uit

Dadelcake met ijs van hazelnoot en miso caramel saus

Getoast suikerbrood met kaneelijs, bueno saus en gebrande amandel

Stoofpeer met ijs van mandarijn, boerenjongens en witte chocolademouse