

onze koks hebben voor de
kerstdagen tal van gerechten op
de kaart gezet

voorgerechten, tussengerechten,
hoofdschotels en overheerlijke
desserts

u kunt de gerechten los
bestellen

lekker zelf combineren !

De hoofschotels kunt u
verwarmen in de oven of
magnetron.

Gratis Belgische pralines vanaf
een 3-gangen menu

Soepen € 5,75

- * mosterdsoep met gerookt spek en prei
- * geroosterde paprikasoep
- * licht gebonden pompoensoep met geitenkaas

Voorgerechten € 11,75

- * duo huisgerookte zalm en tartaar van makreel
- * rillettes van eend en gerookte hertenham

Broodjes € 6,00

- * huisgemaakt briochebrood met kruidenboter
- * foccacia brood met gezouten roomboter

Hoofdgerechten € 21,50

- * langzaam gegaarde rundersukade in krachtige jus,
met groenten en aardappelpuree
- * Hazenpeper klassiek met aardappelpuree, spruiten, rode kool,
stoofpeer, preiselbeeren en appelcompote
- * de visstoof van Faber met aardappelquiche en seizoensgroenten
- * gevulde paprika met risotto en paddenstoelen

Desserts € 6,95

- * pannacotta met peer en kaneel
- * duo chocolade; brownie en blondie en mousse
- * Cheesecake met vruchten