

Kerst- en eindejaarsmenu 1

Aperitief : millefeuille van zalm
Ganzelever krokantje met uit en vijgjes
Tartaar van Sint-Jacobsnootje met erwtescrème en basilicum (10,00 euro/persoon)
Velouté van eekhoortjesbrood (8,50 euro/liter)
Hertfilet met witloof en salie, peertjes en aïelles, puree van aardpeer (26,50 euro/persoon)
Dessert : Chocoladeganache met brunoise van mango (4,00 euro/persoon)

Prijs : 43,50 euro/persoon

Kerst- en eindejaarsmenu 2

Aperitief : millefeuille van zalm
Ganzelever krokantje met uit en vijgjes
Fazant met zoete aardappel (12,00 euro/persoon)
Kreeftenbisque met Grand-Marnier (10,00 euro/liter)
Slow-cooked Hereford rund met groene asperge/spek, bospaddestoelen, zoete vleesjus en aardappeltjespuree (28,00 euro/persoon)
Of
Papilote van zeetong en scampi, champagnesaus en aardappeltjespuree (28,00 euro/persoon)
Dessert royale (8,50 euro/persoon)
Prijs : 52,00 euro/persoon

Kerstspecials

Gevulde kalkoen van het huis	19,00 euro/kg
kalfsgehakt, appeltjes, tijm en rozijntjes	
Gevulde kalkoen royal	22,00 euro/kg
kalfsgehakt, boschampionns, cognac en truffel	
bakken van kalkoen =	10,00 euro
Kalkoengebraad Archiduc met witloof, peertjes en aïelles en aardappelkroketjes	20,00 euro/persoon
Aardappelkroketjes	3,60 euro/10 stuks
Kroket van Noordzeegarnaal	3,50 euro/stuk
Kaaskroket van Beemster	1,70 euro/stuk

Openingsuren :

Maandag 24 december : 14u.00 tot 17u.00
Dinsdag 25 december : gesloten
Maandag 31 december : 13u.00 tot 15u.00

Andere dagen op afspraak

Dinsdag 1 januari tot zondag 6 januari gesloten