



KERSTMENU 2022 VAN DE CHEF

SPECIAAL GEMAAKT OM ER MET DE VOLLEDIGE TAFEL VAN TE GENIETEN.

KERSTPROEVERTJE



KLEURRIJKE CARPACCIO

van lers weiderund met sinaasappel, vlier, grana padano, rucola

OF KROKETJE van grijze garnaal met citroen en peterselie

OF KROKETJE van kaas met citroen en peterselie



POMPOENSOEPJE (*)

met room en balletjes



TOURNEDOS 'ARLEQUIN'

Fijn Belgisch 'wit blauw' met kerstgarnituur en twee sausen

kan (enkel op reservatie) vervangen worden door

GEBAKKEN KABELJAUW met spinaziepuree, broccoli en witte wijn saus

OF FILET VAN HERT met winters kerstgarnituur en saus 'fine champagne' (+ € 5)



KERSTTIRAMISU

met bosvruchten en mascarpone

OF DAME BLANCHE

vanille ijs, zelf bereide warme chocoladesaus en slagroom

DRIE GANGEN 39,00 pp = menu met soepje zonder voorgerecht

DRIE GANGEN 44,00 pp = menu met voorgerecht zonder soepje

VIER GANGEN 49,00 pp (*) = menu met soepje