

VOORGERECHTEN

- Gravad lax met wasabi-citroen crème fraiche en toast
- Kerstplank Plezant combinatie van vlees, vis en vegetarisch aangevuld met brood en smeersels
- Frisse carpaccio van rode bieten met frambozendressing en een krokant van lotus wortel (VEGA)
- Steak tartaar met een gepocheerd ei en ingelegde groente
- Garnalen cocktail (+ 2,50)
- Kippenleverpaté met een compote van cranberry geserveerd met toast

TUSSENGERECHT

- Laat u verrassen door de chef...

HOOFDGERECHTEN

VLEES

- Gebakken eendenborst met gekarameliseerde witlof
- Hertenbiefstuk met een puree van knolselderij en een jus van bospaddenstoelen

VIS

- Op de huid gebakken kabeljauw op een bedje van venkel en paksoi met hollandaisesaus
- Tonijnsteak van de grill met antiboise

VEGA

- Groente risottotaartje met bospaddenstoelen en kaaskrullen
- Parelcouscoussalade met avocado, feta, tomaat, limoen en koriander
(ook als voorgerecht te bestellen)

NAGERECHTEN

- Granddessert, verschillende lekkernijen uit eigen keuken
- Friese kaasplank geserveerd met juthout en een perenchutney (+ 2,50)



4 GANGEN KERSTDINER

34,50 euro*

*bestaande uit voorgerecht, tussengerecht, hoofdgerecht en nagerecht naar keuze.

*Het is niet uitgesloten dat onze gerechten allergenen bevatten, voor informatie vraag onze bediening.