

KE R ST M E N U

KOFFIE'S

Vlieland, Kruidenbitter

Dokkumer, Beerenburg

Irish, Whiskey

French, Grand Marnier

Italian, Amaretto

Spanish, Tia Maria

Cafe Royale, Cognac

APERITIEF

- Sroom van mango

WIJNTIP Huber Gruner Veltliner Oostenrijk €5,50 per glas

VOORGERECHTEN

- Bisque van strandkrab, met saffraan en cognac. Geserveerd met rouille en brood
- Vitello tonnato met tonijnmayonaise, Parmezaanse kaas, kappertjes en mesclun
- Carpaccio van rode biet, geitenkaas, pijnboompitjes, balsamicodressing en mesclun (VEGA)

TUSSENGERECHT

- Heldere bouillon met bospaddenstoelen en kervel

HOOFDGERECHTEN

VLEES

- Ossobucco met gegrilde polenta en vergeten groenten

WIJNTIP Cascina Ballarin Dolcetto d'Alba DOC Pilade, Italië €7.50 per glas

VIS

- Hele zeebaars uit de oven met gepofte tomaat, knoflook en een frisse salsa verde

WIJNTIP Bodega Yllera Rueda DO Cantosan Verdejo Vinas Viejas, Spanje €6,00 per glas

VEGA

- Kruidenrisotto met kingboleet, eekhoortjesbrood, cantharellen en gorgonzola

WIJNTIP Hippocampe Chardonnay/Viognier IGP Thau fut de chene, Frankrijk €6,00 per glas

NAGERECHTEN

- Tiramisu Plezant style
- Cranberry trifle met sinaasappel
- Kaasplankje met 3 verschillende soorten kaas (+ € 2,50)

WIJNTIP Dalva Colheita Port 2007 €5,00 per glas



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.