# KERSTMENU 2026

*Kies uw menu en maak per gang één keuze.*

| 3 GANGEN | 4 GANGEN | 5 GANGEN |
|---|---|---|
| € 47,50 p.p. | € 57,50 p.p. | € 62,50 p.p. |
| 1. Voorgerecht<br>2. Hoofdgerecht<br>3. Dessert | 1. Voorgerecht<br>2. Tussengerecht<br>3. Hoofdgerecht<br>4. Dessert | 1. Voorgerecht<br>2. Soep<br>3. Tussengerecht<br>4. Hoofdgerecht<br>5. Dessert |

## Voorgerechten

*Bij 3, 4 en 5 gangen*

### Carpaccio van ossenhaas
*Parmezaanse kaas / pittenmix / truffelmayonaise / rucola*
Allergenen: L · E · SF

### Dungesneden gerookte ribeye
*Uienchutney / kappertjes / Parmezaanse kaas / rucola*
Allergenen: L · SF

### Tartaar van tonijn
*Zoetzure paksoi / wakame / ponzu / wasabimayonaise / sesam / krokante wonton*
Allergenen: G · SO · SE · E · SF · V

### Champignons Dordogne VEG*
*Bierbeslag / truffelmayonaise / cocktailsaus / Parmezaanse kaas*
Allergenen: G · E · L · SF

### Gepofte rode biet VEGAN
*Pastinaakcrème / geroosterde walnoten / rucola / balsamico*
Allergenen: N (walnoot) · SF

### Gamba’s à la plancha
*Paksoi / rode peper / knoflookolie / limoen*
Allergenen: SC · SF

## Soepen

*Bij 5 gangen*

### Pomodorisoep VEG*
*Basilicumpesto*
Allergenen: L

### Romige bospaddenstoelensoep VEG*
*Truffelcrème*
Allergenen: L · SF

### Kreeftenbisque
*Roze garnaaltjes*
Allergenen: SC · WD · SF

## Tussengerechten

*Bij 4 en 5 gangen*

### Gebakken coquilles
*Knolselderijpuree / krokant spek / kreeftensaus*
Allergenen: SC · WD · SL · SF

### Lamsrack
*Gegrilde groene asperges / rozemarijn-tijmjus*
Allergenen: L · SF

### Geitenkaas uit de oven VEG*
*Vijgen / walnoten / balsamicosiroop*
Allergenen: L · N (walnoot) · SF

G = glutenbevattende granen | L = melk (incl. lactose) | E = ei | V = vis | N = noten | P = pinda
SO = soja | SE = sesam | SL = selderij | SF = sulfiet | M = mosterd | SC = schaaldieren | WD = weekdieren | LU = lupine
VEGAN = plantaardig | VEG* = vraag onze bediening naar een vegetarische bereiding.
Meld allergieën en dieetwensen vóór het bestellen bij de bediening.

# KERSTMENU 2026

*Maak per gang één keuze uit de onderstaande gerechten.*

## Hoofdgerechten

*Bij 3, 4 en 5 gangen*

### Zalmfilet
*Spinazie / wittewijn-dillesaus / haricots verts / bospeen / bloemkool*
Allergenen: V · L

### Kabeljauwfilet
*Gekaramelliseerde witlof / knolselderijpuree / beurre blanc met citroen en bieslook / haricots verts / bospeen / bloemkool*
Allergenen: V · L · SF · SL

### Tournedos - 200 gram
*Ossenhaas / knolselderijpuree / gegrilde groenten / keuze uit rodewijnjus, kruidenboter of pepersaus*
Allergenen: L · SL · SF / E bij pepersaus

### Ribeye - 200 gram
*Aardappelpuree / gegrilde groenten / keuze uit rodewijnjus, kruidenboter of pepersaus*
Allergenen: L · SF / E bij pepersaus

### Duo van hert en wild zwijn
*Stoofpeer / aardappelpuree / cranberrysaus*
Allergenen: L · SF

### Risotto van paddenstoelen VEG*
*Gemengde paddenstoelen / spinazie / Parmezaanse kaas / truffelolie / rucola*
Allergenen: L · SF

### Melanzane alla Parmigiana VEG*
*Aubergine / tomatensaus / mozzarella / Parmezaanse kaas / basilicum / rucola*
Allergenen: L · SF

### Eendenborstfilet
*Gegrilde groenten / rode kool / saus van rood fruit*
Allergenen: L · SF

## Desserts

*Bij 3, 4 en 5 gangen*

### Dame Blanche VEG*
*Vanille-ijs / warme chocoladesaus / slagroom / amandelkrokant*
Allergenen: L · N (amandel) · SF

### Tiramisu van Bastognekoek VEG*
*Stracciatella-ijs / cacao*
Allergenen: L · E · G · SF

### Crème brûlée VEG*
*Vanille / krokante suikerlaag / mandarijncompote / amandelkoekje*
Allergenen: L · E · N (amandel) · G · SF

### Kaasplankje - drie kazen VEG*
*Appelstroop / vijgennotenbrood*
Allergenen: L · G · N

G = glutenbevattende granen | L = melk (incl. lactose) | E = ei | V = vis | N = noten | P = pinda
SO = soja | SE = sesam | SL = selderij | SF = sulfiet | M = mosterd | SC = schaaldieren | WD = weekdieren | LU = lupine
VEGAN = plantaardig | VEG* = vraag onze bediening naar een vegetarische bereiding.
Meld allergieën en dieetwensen vóór het bestellen bij de bediening.