



## Kerstmenu 2024

Amuse van Oester met Soja Gemberdressing  
*of*  
Amuse van Tartaar met Komkommer en Avocado ✓

\*\*\*

Tonijn Tataki met Roodlof en Citrus Salade  
*of*  
Gepofte Rode Bietjes met Kruidensalade en Geitenkaas ✓

\*\*\*

Wildbouillon met een Huisgemaakte Crouton met Sesamzaad en Oude Kaas  
*of*  
Tomatenbouillon met een Huisgemaakte Crouton met Sesamzaad en Oude Kaas ✓

\*\*\*

Coquille met Doperwtenpuree en Krokante Serranoham  
*of*  
Ravioli met Truffel, Champignons en Salie ✓

\*\*\*

Parelhoen Suprême met Mousseline, Appelcompote en Bospeen  
*of*  
Romige Polenta met Geroosterde Rode Kool, Granaatappel en een Pittig Kervelsausje ✓

\*\*\*

Kaasplank met Hollandse kazen, Appelstroop en Kletzenbrood

\*\*\*

Stoofpeer Trifle

**4-gangen menu € 57 (met Soep)**

incl. Wijn + € 26.  
(Aperitief + 4 glazen)

**5-gangen menu € 66 (met Coquille of Ravioli)**

incl. Wijn + € 33.  
(Aperitief + 5 glazen)

**6-gangen menu € 75 (met  
Coquille of Ravioli en Kaas)**

incl. Wijn € 46.5 .  
(Aperitief + 6 glazen)

Uiteraard kan het menu op aanvraag vegan gemaakt worden

Het definitieve aantal personen dient u uiterlijk drie werkdagen voor uw komst door te geven. Dit aantal zullen wij als minimum in rekening brengen op de dag van uw komst. Op alle reserveringen zijn de uniforme voorwaarden van Koninklijke Horeca Nederland van toepassing. Betaling dient te geschieden op de dag zelf d.m.v. contante betaling, pin of creditcard