

OUDEJAARSVOND

Menu

(31 december om 19u)

Cava vergezeld met feestelijke hapjes

Tartaar van schotse zalm, salsa van tomaat met kaviaar,
avocado en krokantje van sesam

Schartongfilet met cannaloni van zeebaars en kreeft in witte
wijnsaus afgewerkt met tuinkruidenolie

Sorbet van framboos

Filet Mignon van hert 'grand-veneur' met winterpannetje van
spruitjes, butternut en sylvestergroenten met amandelkroketjes

'Nuts about you 2025'
Koffie met mini zoetigheden

Om middernacht klinken we op het nieuwe jaar met toeters en
bellen!

Met wijnen en water: €100





NEW YEAR

Menu

1 januari vanaf 12u

Bubbels met feestelijke hapjes



Soepje van boschampignons en
pastinaak verrijkt met rivierkreeftje



Kroontje van pladijs, zalm en sint-
Jacobs noot in jus van langoustine op
broccoli crème

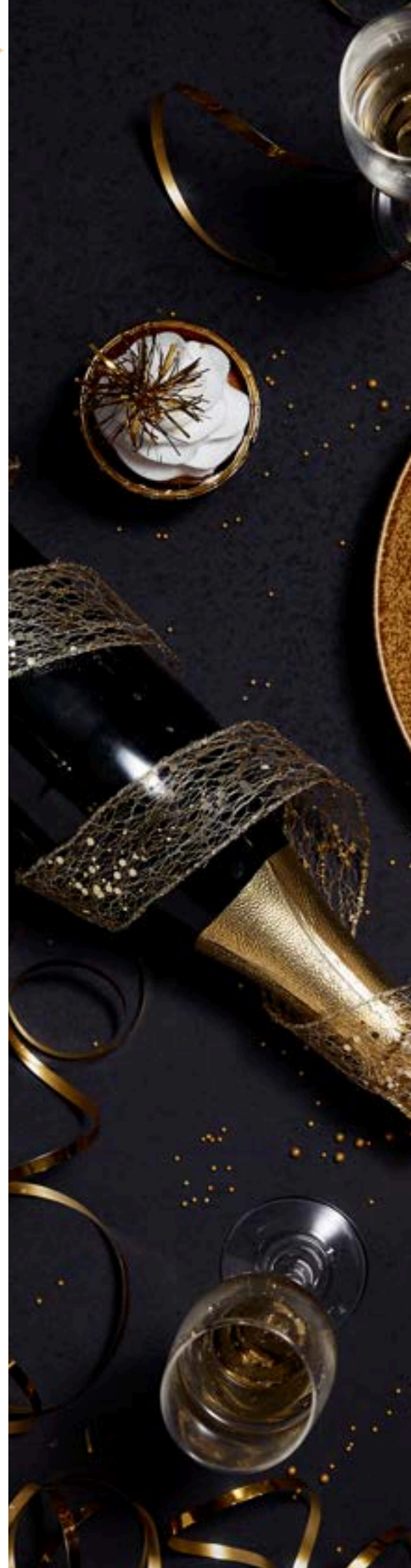


Hertenkalffilet in rode portosaus en
kers met winterpannetje van spruitjes,
butternut en amandelkroketjes



‘Nuts about you 2025’
Koffie met zoetigheden

Met wijnen en water: €83



A large red ribbon is tied into a bow on the left side of the page. Gold stars and decorative swirls are scattered throughout the background.

CHRISTMAS

Menu

(25 december vanaf 12u)

Met wijnen & water: €85

Bubbels met verfijnde kersthapjes

Soepje van waterkers en aardpeer met
Breydel ham

Gebakken kabeljauw op smeus van prei en savooi
in witte wijnsaus afgewerkt met
zongedroogde tomaatjes

Sorbet van passie

Roulade van patrijsfilet in sausje van
boschampignons en kers met een zalfje van zoete
aardappel, Rudolf groenten en kroketjes

Fantasie 'royal caramel'
Koffie 'Grootmoeders wijze' met zoetigheden

A close-up photograph of frosted pine branches with red berries, serving as a decorative border at the bottom of the page.