



# Kerstdiner

## VOORGERECHTEN

### Gravad lax 17,75

Blini | ingelegde zalm | rode biet | dille |  
mierikswortelcrème | mosterdkaviaar

Wijntip: Forma de Arte Alvarinho

### Gerookte ribeye 18,50

Briochettoast | zwarte-knoflookmayonaise | gerookte amandel |  
frisée | Kalamata-olijfolie

Wijntip: Comte de Ferboy Bordeaux

### Carpaccio van tomaat 15,50

Coeur de boeuf | ricottacrème | pistachepesto | balsamicoglaze

Wijntip: La Toretta Pinot Grigio

## SOEPEN

### Garnalen-velouté 12,50

Garnalen | room | visbouillon | dragon

Wijntip: Vinaultau Chardonnay

### Runderconsommé 11,50

Rundvlees | bieslook | knolselderij julienne

Wijntip: Comte de Ferboy Bordeaux

### Pompoensoep 11,50

Kokosmelk | hazelnoot | massamancurry

Wijntip: Castillo de la Mota Verdejo

## TUSSENDOOR

### Spoom 9,50

Perenijs | kaneelsiroop | prosecco



# Kerstdiner

## HOOFDGERECHTEN

### Zeebaarsfilet

34,50

Aardappel-dragonmousseline | gestoofde venkel | rivierkreeft | antiboise

Wijntip: Forma de Arte Alvarinho

### Gebakken rundersukade

36,50

Geroosterde knolselderijcrème | pastinaak | gekaramelliseerde sjalotten | rode portjus

Wijntip: Villa Crine Ripasso Valpolicella Superiore

### Ravioli tartufo

26,50

Gebakken paddenstoelen | spinazie | truffelhollandaise | Parmezaanse kaas | basilicumolie

Wijntip: Vinalthau Chardonnay

## SUPPLEMENTEN

Ovenverse broodbol met kruidenboter en aioli

6,25

Verse friet met mayonaise

5,75

Rauwkostsalade met kruidendressing

4,50

## DESSERTS

### Tiramisu

12,50

Advocaat | mascarpone | lange vingers | pure chocolade | vanille-bourbonijs

Wijntip: Pedro Ximénez 5 Years

### Appelcrumble

11,75

Elstar appel | rozijnen | hazelnoot | kaneelijs | slagroom

Wijntip: Moscatel de Setúbal

### Crème brûlée

11,75

Pumpkin spice | sinaasappel | koffie-ijs

Wijntip: Moscatel de Setúbal

### Kaasplateau

14,50

Blue Stilton | Brugse blomme | Taleggio DOP | Kernhem | vijgenchutney | notenbrood

Wijntip: Pedro Ximénez 5 Years