



Kerstdiner

VOORGERECHTEN

Tartaar zeebaars 18,50

Coquille | zoetzure venkel | limoenhangop | citrusolie | gerookt zeezout | tuinkers

Wildproeverij 17,75

Gerookte hertenham | gevogeltepaté | wildzwijn bitterbal | rode uienmarmelade | crostini

Carpaccio tomaat 15,50

Coeur de boeuf | buffelmozzarella | aceto balsamico | extra vierge olijfolie | peper

SOEPEN

Bisque 12,50

Garnalen | rivierkreeft | venkel | bleekselderij | tijm | rozemarijn | room

Tip: met scheutje cognac (+2,00)

Oosterse kippenbouillon 11,50

Sereh | limoenblad | rode peper | taugé | geplukte kip | bosui

Truffel-roomsoep 11,50

Bospaddenstoelen | oude kaascroutons | kervel

TUSSENDOOR

Sgroppino 9,50

Sinaasappelsorbetijs | triple sec | prosecco





Kerstdiner

HOOFDGERECHTEN

Scholfilet 34,50

Gamba | king boleet | geroosterde pompoencrème |
saffraan Hollandaise | hazelnoot

Hertenbiefstuk 36,50

Aardappel-zwarte knoflookmousseline | geroosterde oerpeen |
gekonfijte zilverui | cranberry wildjus

Geitenkaas Wellington 26,50

Bladerdeeg | zoete aardappel | spinazie | gedroogde tomaat |
walnoten | tijmjus

SUPPLEMENTEN

Ovenverse broodbol met kruidenboter en aioli 6,25

Verse friet met Zaanse mayonaise 5,75

Rauwkostsalade met kruidendressing 4,50

DESSERTS

Stoofperentiramisu 12,50

Speculaas | mascarpone | kaneel | marsepeinijs

Frozen yoghurt 11,75

Pure chocolade | frambozencompote | pistachecrunch

Crème brûlée 11,75

Vanille bourbon | rietsuiker | koffie-ijs

KAAS

Kaasplateau 14,50

Père Joseph abdijkaas | Vlaardingsche ouwe | Brie de Meaux |
Roquefort AOP | vijgenjam | notenbrood
Tip: extra lekker met een glas port erbij (+5,00)

