



December lunchmenu

3-gangen voor €24,95

Voorgerechten € 7,95

Kreeftensoep

Een lichtgebonden kreeftensoep met hollandse garnaltjes en kruiden

~

Wintersalade

Een lauw warme salade met gesauteerde bospaddestoelen, tamme kastanjes en krokant gebakken maiskip afgemaakt met een appeldressing

~

Gamba's

Met parmaham omwikkelde gamba's geserveerd met een witte wijnsaus en pompoenpitolie

Hoofdgerechten € 13,50

Assorti van sandwiches

Drie variaties van sandwiches met huisgemaakte groente chips:

*Ossehaas, panchetta, tomaat en huisgemaakte rode ui mayonaise

*Geitenkaas, rucola en een siroop van aceito balsamico

*Gravad lax met kappertjes

~

Papardelle

Verse papardelle pasta met wilde bospaddestoelen, rucola, parmezaanse kaas en truffelolie

~

kipburger

Huisgemaakte kipburger op hardbrood afgemaakt met een cranberrysaus en verse frietjes

Nagerechten € 7,95

Arretjescake

Met amarene kersen op siroop samen
geserveerd met yoghurt ijs

~

Bitterkoekjes & ijs

Een taartje van bitterkoekjes en karamel met blauwe-besijs



December dinermenu

3-gangen voor € 29,95

Voorgerechten € 8,95

Kreeftensoep

Een lichtgebonden kreeftensoep met hollandse garnaltjes en kruiden

~

Clubsandwich Ossenhaas

Een sandwich met gegrilde ossenhaas, panchetta, tomaat met een aceito balsamico siroop

~

Wintersalade met zalm

Een lauw warme salade met gesauteerde bospaddestoelen, tamme kastanjes en gravad lax afgemaakt met een appeldressing

Hoofdgerechten € 18,95

Linguini Alfredo

Linguini pasta met gemarineerde zalm, rucola, parmezaanse kaas en in een romige dille saus

~

Kalkoen rollade

Ingerolde kalkoenfilet met cranberries op een appel met tamme kastanje en krokant gebakken pastinaak

~

Aubergines & asperges

Taartje van aubergine met gegrilde, groene asperges afgemaakt met een gerookte knoflooksaus

Nagerechten € 7,95

Arretjescake

Met amarene kersen op siroop samen geserveerd met yoghurt ijs

~

Bitterkoekjes & ijs

Een taartje van bitterkoekjes en karamel met blauwe-besijs