



VIER KERST BIJ 'T WAPEN!

Amuse

Gevogelte met mangochutney

Voorgerecht

Truffel van Johan's zalm

gevuld met mierikswortelcrème,
kruidenolie en haringkaviaar

Carpaccio van huisgerookte entrecote

met blue cheese dressing,
rood fruit en noten

Vegetarische worteltartaar

met gemarineerde groenten,
komkommercrème en aardappelkrokantje

Tussengerecht

Dubbel getrokken tomatenconsommé

met kruidenflensjes

Bisque van Noordzeekrab

met Hollandse garnalen

Hoofdgerecht

Kabeljauwfilet

met Beurre blanc saus en aardappelmousseline
met kervel en gele wortel

Drie bereidingen van kalf

sukade, medaillon en zwezerik met
rode wijn saus en pommes dauphine

Biet, biet, biet

diverse bereidingen van biet met risotto
en Parmezaanse kaas

Dessert

Parade van huisgemaakte specialiteiten

3 gangen €44,50

🍷 €21,50

4 gangen €49,50

🍷 €24,50

