

Amuses (Assortiment van 4 hapjes/pp) €7,20

- Mousse van everzwijn - peer - crumble van Biscoff
- Witte & zwarte pens - gekarameliseerd appeltje - Luikse siroop
- Mechelse koekoek - boschampignons
- Blini - gerookte zalm - zure room - citroenparels

Voorgerechten (prijs/pp)

- Halve babykreeft belle-vue €24,00
- Garnaalkroketten (2 stuks/pp) €11,50
- Gerookte zalm - uisnippers - gehakte peterselie (klassiek) €14,00
- Bluefin tonijn - quinoa - gember - granaatappel - geconfijte citroen - avocadozalf €16,00
- Sashimi van zalm/bluefin tonijn - wakame - gember - wasabi €18,00
- Scampi (6 stuks) - bisque grijze garnalen €14,00
- Kaaskroketten (2 stuks/pp) €8,50
- Swiss roll van ganzenlever/gerookte eendenborst - chutney van appel/peer/ vanille - crumble van Biscoff €18,00

Soepen (prijs/liter)

- Noordzeervissoep €13,00
- Bospaddenstoelenroomsoep - fazant €11,00
- Velouté van knolselder/pastinaak - zwarte truffel - amandelen €11,00
- Crème van wortel & kurkuma - koriander - chorizo €9,00

Hoofdgerechten (prijs/pp)

- Scampi (9 stuks) - bisque grijze garnalen - groentejulienne - tagliatelle €18,00
- Pladijsfilet - kokkels - venkel - zeekraal - beukenzwam - beurre blanc - krieltjes €23,00
- Hindenragout - wildgarnituur - amandelkroketten €18,00
- Kalfsfilet - bospaddenstoelen - zandwortel - savooi - kalfsjus - Hasselback aardappel €23,00
- Kalkoenroulade - wintertooi - bospaddestoelensaus - pommes parisiennes €16,00

Eveneens apart te bestellen

- Wildgarnituur (prijs/pp) €6,00**
Witloof - peertje in rode wijn - appeltje met veenbessen - knolselderpuree

Sauzen (prijs/0,5 liter) €7,50

- Witte wijnsaus
- Bisque grijze garnalen
- Wildsaus
- Bospaddenstoelensaus

Nagerechten (prijs/pp)

- Biscuit met peperkoekkruiden - sinaasappel coulis - sinaasappel botercrème €6,00
- Biscuit van hazelnoot - karamelhart - hazelnootmousse €6,00
- Hazelnoot- & karamelroomijs - hazelnootjoconde - karamel €6,90

Kindergerechten (prijs/pp) €7,00

- Balletjes in tomatensaus
- Stoofvlees
- Vol-au-vent

Koude schotel (min. 4 pers.) €30,00/pp

- Tomaat/krab/grijze garnalen, gerookte zalm, gerookte heilbot, gegrilde gamba, pêche tonijn, gegrilde beenham, parmaham/meloen, rosbiëf, varkensgebraad, kalkoenfilet met kruiden, verse groenten, aardappelsalade, pastasalade, broodjes, boter & sauzen

Kerstmenu à €45,00

(24 tot 26 december)

- ∞ Amuses
- ∞ Bluefin tonijn - quinoa - gember - granaatappel - geconfijte citroen - avocadozalf
- ∞ Crème van wortel & kurkuma - koriander - chorizo
- ∞ Gressingham eend - babymais - witloof - polenta - mango
- ∞ Biscuit met peperkoekkruiden - sinaasappel coulis - sinaasappel botercrème

Eindejaarsmenu à €55,00 (keuzemenu)

(24 december tot 03 januari)

- ∞ Amuses
- ∞ Sashimi van zalm/ bluefin tonijn - wakame - gember - wasabi
of
Swiss roll van ganzenlever / gerookte eendenborst - chutney van appel / peer / vanille - crumble van speculaas
- ∞ Velouté van knolselder/ pastinaak - zwarte truffel - amandelen
- ∞ Pladijsfilet - kokkels - venkel - zeekraal - beukenzwam - beurre blanc - krieltjes
of
Kalfsfilet - bospaddestoelen - zandwortel - savooi - kalfsjus - Hasselback aardappel
- ∞ Biscuit van hazelnoot - karamelhart - hazelnootmousse
of
Hazelnoot- & karamelroomijs - hazelnootjoconde - karamel (IJS)

Belangrijk

Bestellen kan via de webshop, mail of telefonisch. Let wel, uw bestelling zal pas definitief zijn nadat u van ons een bevestigingsmail hebt ontvangen.

Kerst: bestellen tot 20 december

Oud/nieuw: bestellen tot 27 december

Afhaling kerstavond/oudejaarsavond: 16u00 - 18u00

Afhaling kerstdag/nieuwjaarsdag: 10u00 - 12u00

Afhaling koude schotel kerstdag/nieuwjaarsdag: 11u00 - 12u00

Betalen via webshop, overschrijving (BE02 0689 0958 0040) mobile app of cash (bij levering)