

Kerstmenu 2022

Voorgerechten:

Carpaccio truffelmayonaise pijnboompitten pesto peper rucola	16,50
Steak tartaar crumble van parmezaan rasp van parmezaan flinter dunne crostini	17,95
Duo van eend en hert mango-gember chutney gemarineerde rode kool	14,95
Hollandse garnalen salade little gem avocado groene kruiden cocktailsaus	20,95
Sashimi van zalm en tonijn wasabi nootjes sesam krokante ui zwarte kroepoek avocadocrème	18,95
Buratta tomaat poeder van olijven vadouvan crème	16,50
Piri piri garnalen zee kraal olijven tomaat citroen rode peper chili olie	18,95
Buikspek balisau taugé bosui radijs teriyaki lak gefrituurde wonton	18,50

Broodplank	7,50
Tomatensoep balletjes	8,95
Champignonsoep	8,95
Pompoensoep Kokos curry	9,95
Kippensoep bosui kip	8,95

Hoofdgerechten:

Malse biefstuk van sukade champignons truffeljus bosui	28,50
Varkenshaas a la maison spekjes ui bos ui champignons pepersaus	27,50
Kalfsschnitzel citroen champignonsaus	29,50
Kalfsschnitzel Forestiere champignonsaus	31,50
Tournedos on the rock saus naar keuze	36,50
Hazenpeper rode kool aardappel-knolselderij puree	28,50
Kipcurry gele curry oosterse groenten koriander basmatirijst naanbrood	26,50
Vegancurry gele curry bloemkool groene groente rijst kikkererwten naanbrood	24,95
Pasta pesto pijnboompitjes Parmezaan	24,95
Pompoenstoof gnocchi groene kruiden	24,95
Pasta Gamba tagliatelle bospaddenstoelen spinazie bosui room parmzaan	29,50
Gebakken zalm groene groente tuinkruidensaus	29,50
Yellow Fin tonijn on the rock sojabonen wasabi	37,50
Zeetong citroen roomboter	47,50
Zeewolf knolselderij puree beurre noisette	32,50

Nagerechten

Dame blanche vanille-ijs zwarte aarde crumble nutella-saus chocolade kroepoek	9,95
Van der Valk sorbet vanille-ijs aardbeienijs vruchten aardbeiensaus tuile framboos	9,95
Hemelse modder gezouten karamelijs vanille poeder	11,95
Speculaas mascarpone taartje sinaasappelgelei perenmarsepein	11,95
Koffie compleet zoete lekkernij klein borreltje	9,95
Kaasplateau appelstroop noten-vijgenbrood	15,50

