

KERSTMENU

VOORGERECHT

Consomme van wilde paddenstoelen met kaasstokjes

Consomme von Waldpilzen mit Käsestangen
Consomme of wild mushrooms with cheese sticks

Carpaccio van rund met truffelmayonaise, parmezaan, pijnboompitten en gemarineerde salade

Carpaccio vom Rind mit Trüffelmayonnaise, Parmesan, Pinienkernen und mariniertem Salat
Beef carpaccio with truffle mayonnaise, parmesan, pine nuts and marinated salad

Gemarineerde fjordzalm in Caribische stijl met limoen, komkommerdip en olijfbrood

Auf Karibische Art marinierter Fjordlachs mit Limette, Gurken Dip und Olivenbrot
Caribbean-style marinated fjord salmon with lime, cucumber dip and olive bread

HOOFDGERECHT

Roze geroosterde Runderhaas van Angus rundvlees met reductie van Spaanse Pedro Ximenez

Am Stück rosa gebratenes Filet vom Angus Rind mit Reduktion von Spanischen Pedro Ximenez
Pink roasted fillet of Angus beef with reduction of Spanish Pedro Ximenez

Witte heilbotfilet gebakken in boter met kreeftensaus

In Butter gebratenes Filestück vom Weißen Heilbutt mit Hummersauce
White halibut fillet fried in butter with lobster sauce

Italiaanse tagliatelle met champignons, tomaat en verse spinazieblaadjes in roomsaus, met salade

Italienische Tagliatelle mit Champignons, Tomaten und frischem Blattspinat in Sahnesauce, mit Salat
Italian tagliatelle with mushrooms, tomato and fresh spinach leaves in cream sauce, with salad

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met aardappelgarnituur en groenten

Alle Hauptspeisen werden mit Kartoffelgarnitur und Gemüse serviert
All main courses are served with potato garnish and vegetables

DESSERT

Gemengd dessertbord met panna cotta, chocolademousse en kaneelijs

Gemischter Dessertteller mit Panna Cotta, Mousse au Chocolat und Zimteis
Mixed dessert plate with panna cotta, chocolate mousse and cinnamon ice cream

25 december 2023

€ 57,50 per persoon

Shift 1: 17:00 tot 19:15 uur

Shift 2: 19:30 uur

PUUR,
EERLIJK
& LOKAAL