

Kerst 2022

“Amuse bouche”

We starten met een vriendelijke groet uit de keuken

Vooraf

Tartaar van rund met krokante Serrano ham, kruidenmayonaise, poftomaatjes en truffel crostini

17.50

Vis

In boter gebakken kabeljauwfilet op puree van aardappel en pastinaak, geserveerd met een zachte saus van saffraan

of

Vlees

Duo van kalf: Kalfsoester met bospaddenstoelen jus en pompoenpuree, en een stoverij van kalfswang bereidt met La Trappe dubbel, in bladerdeeg

25.50

Dessert:

Grand dessert

15.00

3-gangenmenu 52.50

Weihnachten

“Amuse bouche”

We starten met een vriendelijke groet uit de keuken

Vorweg

Tartar vom Rind mit knusprigem Serrano, Kräutermayonnaise, Pufftomaten und Trüffel-Crostini

17.50

Fisch

In Butter gebratenes Kabeljaufilet auf Püree aus Kartoffeln und Pastinaken, serviert mit einer milden Safransauce

oder

Fleisch

Duo vom Kalb: Kalbssteak mit Waldpilzsoße Kürbispüree und Schmorbraten von Kalb mit La Trappe Bier zubereitet

25.5

Dessert:

Grand dessert

15.00

3-gangenmenu 52.50