





### Voorgerechten

Gerookte Eendenborst <i>Met salade, rucola, verse sinaasappels, pijnboompitten en huisgemaakte sla dressing</i>	€9,95
Garnalen cocktail <i>Hollandse garnalen met cocktail saus en kwarteleitje geserveerd op een bedje van sla</i>	€13,95
Groene Salade <i>Gemengde sla met gegrilde courgette, komkommer, haricots verts, avocado en limoendressing</i>	€8,95
Carpaccio <i>Dun gesneden ossenhaas met truffelmayonaise, Parmezaanse kaas, rucola en pijnboompitten</i>	€ 8,95

### Hoofdgerechten

Tournedos 200 gram <i>Met eekhoornpjesbrood roomsaus</i>	€24,95
Hertenbiefstuk <i>Met een huisgemaakte wilde saus bestaande uit rode bessen en wilde jus</i>	€24,95
Gestoofde kalf sukade <i>Met een bedje van risotto, met gebakken paprika, ui en rode wijn saus</i>	€22,95
Surf & Turf <i>Ossenhaas en gebakken gamba geserveerd met een huisgemaakte Remy Martin cognac saus</i>	€25,95
Noordzeetong <i>In botter gebakken Noordzeetong geserveerd met een huisgemaakte remoulade saus</i>	€29,95
Fettuccine Pesto <i>Met tomatensaus, lente-ui, Parmezaanse kaas, pijnboompitten en pesto</i>	€18,95

### Nagerechten

 Kerstcadeau met gouden strik	€9,95
Koffiemousse met interieur van karamel op een bodem van krokante amandelkoek	
 Parelkleurige kerstbal	€9,95
Vanillinemousse met interieur van karamel met een witte chocolade gelei	
Kaasplankje	€9,95
Bestaande uit: Crottin de Chavignol, Pont L'Eveque, Morbier en Castello black	

### Kindergerechten

Ossenhaas met friet en appelmoes	€12
1 sliptong met friet en appelmoes	€10
Penne met tomatensaus	€7

