
VOOR

Carpaccio

van het rund met pesto, oude kaas en pijnboompitten

Tonijn & gerookte zalmforel

appelgazpacho, venkel en crispy nori

Pasttrami van hert

pompoen, gemarineerde paddenstoelen, kastanje crème

Tompoes met boerentruffel kaas

gepofte winter groente Knol, koolrabi en paddenstoelen

SOEP & TUSSENGERECHTEN

Tomatensoep

met oude kaas en bosui

Ossenstaart bouillon

appelkrokantje, duxelle en beukenzwam

Oester

Mini quiche van gamba's en kreeften crème

Wild ragout

In een pasteitje met bosvruchten compote

HOOFD

Ree

Filet en rouleaux van wild en bosbessen

Hert

Met gebruneerde winter groentjes en kaascrème

Hazenbout

Zacht gegaard met glühwein jus

Vis van de dag

Wat de markt te bieden heeft

Dry aged - Côte de boeuf

Een mals stukje rundvlees dat wij minstens 30 dagen hebben laten rijpen in onze rijpings kast.

+ €10,- meerprijs op het menu

Tournedos

Gegrild met een port jus

+ €10,- meerprijs op het menu

NA

Chocolade

Diverse chocolade specialiteiten

Kirsche creme brûlée

Crème van tonka bonen en boerenjongens

Kaas

Een variatie van 'De Kaaswinkel' uit Boxmeer

Sgroppino

Spoom van limoncello, ijs en prosecco

Aan tafel bereid

*Merry
Christmas!*

.....

DEGISTIVEN EN DESSERTWIJNEN

Home made limoncello	4
frisse citroen limoen likeur	
P.X.	4
sherry Pedro Ximenez	
Banyuls	4
dessertwijn uit de Banyuls streek, Zuid-Frankrijk	
Beaumes de Venise	4
witte muskaat uit Frankrijk	

KOFFIE SPECIALITEITEN

Irish coffee	6
met Jameson en slagroom	
Spanish coffee	6
met Tia Maria en slagroom	
Italian coffee	6
met Amaretto en slagroom	
French coffee	6
met Grand Marnier en slagroom	



3 - gangen	keuzemenu	44 ½
4 - gangen	keuzemenu	52 ½
<i>compleet geserveerd met amuse, brood, frietjes en salade</i>		
3 - gangen	wijnarrangement	19 ½
4 - gangen	wijnarrangement	21 ½

APERITIEF

Zeeuwse creuses nr.2	9 ½
Oesters per 3st.	

.....

.....