



Menu

NIEUWJAARSMENU BIJ AFHALING



VOORGERECHTEN

- ❖ Bord met handgesneden gerookte zalm met mierikswortelsaus € 18
- ❖ Ganzenlever terrine met basilicum € 22
- ❖ Kreeft met garnalen cocktailsaus € 22
- ❖ Rizotto van Sint-Jakobsnoten met asperges en parmezaan € 46

HOOFDGERECHTEN

- ❖ Ossenhaas in truffelsaus met aardappelen € 44
- ❖ Gebraden zeeduivel met oesterzwammen en worst € 36,3
- ❖ Eendenborst met speculaas saus en morellen € 33
- ❖ 1/2 warme kreeft met siboulettesaus € 62
- ❖ Visschotel met saffraansaus en broccoli € 43



WIJN

Witte wijn

- Mâcon Village Verizet (Bourgogne) € 25
- Guarda rios (Alentejo, Portugal) € 23
- Pouilly - Fumé « les Chailloux » Claudine Godino (Loire) € 41

Rode wijn

- Andeluna 1300 Malbec (Argentinië) € 28
- Rasteau Domaine Beau Mistral (Rhône) € 31
- Les Charmes de Grand Corbin, Saint-Emilion Grand Cru € 39,50



DESSERT

€ 7