

# 4-GANGEN KERSTMENU 2024

## VOORGERECHTEN

**Tomatentartaar met burrata**  
met groene pesto en verse basilicum

**Carpaccio van gerookte zalm**  
met bieslook-roomkaas en radijs

## SOEPEN

**Romige mosterdsoep**  
met fijngesneden zalmsnippers en bosui

**Heldere groentesoep**  
met verse tuinkruiden

## HOOFDGERECHTEN VLEES

**Gebakken ribeye**  
met portsaus

**Wildzwijn procureur**  
met een pruimenjus

**Duo van biefstuk en varkenshaas**  
met verschillende sauzen van paprika en oesterzwam

## HOOFDGERECHTEN VIS

**In roomboter gebakken sliptongen (3)**  
met geclarifieerde peterselieboter

**Op de huid gebakken doradefilet**  
gegaard in de oven met groene kruidenkorst en beurre blanc

## HOOFDGERECHTEN VEGA

**Italiaanse San Marzano vleestomaten (2)**  
gevuld met fijngesneden champignons, rode ui, knoflook en peterselie, gegratineerd met Parmezaanse kaas en rucola

**Oosterse roerbakgroenten met vega kipreepjes**  
afgeblust met huisgemaakte Japanse saus

## NAGERECHTEN

**Kerstige proeverij van de chef**

**Kerstsoes**  
gevuld met 2 bolletjes vanille-roomijs, advocaat en chocoladesaus, afgemaakt met boerenjongens-rozijnen

€ 49,50 per persoon | Kinderen 3 - 11 jaar € 23,75

