

KERST MENU 2025

VOORGERECHTEN

MARBRE | €19,50

Van heilbot en gerookte zalm | winterpeen | winterpostelein | dressing met haringkaviaar

PASTRAMI | €19,50

Van hert | aardpeer | beukenzwammetjes | rode kool ketchup | appeltjes

CARPACCIO | €19,50

Rund | kalf | rucola | pijnboompit | parmezaan | tomaat

RODE BIET | €17,50

Sushi van biet | wasabi crème | ingelegde bietjes | sushi gember

BORDJE GEZELLIGHEID | €21

Laat u verrassen door onze keukenbrigade

SOEPEN

KRUIDNAGEL MOSTERDSOEP | €10

Licht gebonden soep | gerookte en gekonfijte roodbaars | knolselderij | augurk

BOUILLON | €10

Rund | winterse groenten | eigen garnituur

TUSSENGERECHTEN

SNOEKBAARS | €18,50

Huisgemaakte zuurkool | gerookte paling en kappertjes dressing

KALFSWANG | €18,50

24 uur gegaard | baklever | kweeper | ingelegde rode kool

HOOFGERECHTEN

ZEEBAARS | €29

Stamppotje pastinaak en knolselderij | bitterbal van kabeljauw | citroengras beurre blanc

Knolselderij | €26

Gebraad van knolselderij | spitskool | le puy linzen | beurre blanc met sinaasappel

KALF | €31,50

Sukade en medaillon | stamppot | pastinaak | duxelle saus

OSSENHAAS | €39,50

Tournedos | gekonfijte aardappel | savooie kool | spruitjes | bearnaisesaus

HERT | €35

Biefstuk van de bout | gewokte spruitjes | gekonfijte aardappel | savooie kool | portsaus

De hoofdgerechten worden geserveerd met rauwkost, frites en mayonaise.

DESSERTS

GRAND DESSERT | €12,50

Proeverij van nagerechten | Het beste van de Chef

KAASPLANK | €15

Binnen- en buitenlandse kazen | noten vijgen brood | marmelade

VOOR DE KLEINTJES

VOORGERECHTEN

FRUITCOCKTAIL | €7,50

TOMATENSOEP | €8

GEDROOGDE HAM MET MELOEN | €13

HOOFGERECHTEN

KROKET - FRITES - APPELMOES | €10

GEBAKKEN VISFILET - STAMPPOTJE | €19

KINDERBIEFSTUK – GROENTE - FRITES | €19

DESSERT

KINDERIJSJE | €8

Mocht u onverhoopt verhinderd zijn, vragen wij u om ons hierover z.s.m. te informeren. Indien u uw reservering annuleert op 22 december of daarna, zijn wij helaas genooddacht kosten in rekening te brengen.

BRODSHOES

CULINAIR  GENIETEN