

Kerst Menu 2026

DE KWIZZENZJÈR

A M U S E

Twee amuses van het huis

V O O R G E R E C H T

Rundercarpaccio

Parmezaan | rucola | balsamico

Gemarineerde zalm

Sushirijst | yoghurt | sesam

Paté van champignons (V)

Truffel | rode ui | port

T U S S E N G E R E C H T

Gebakken eendenborst

Cannelloni | zongedroogde tomaat | ras el hanout

Gebakken rode mulfilet

Cannelloni | zongedroogde tomaat | ras el hanout

Gebakken steak van artisjokhart (V)

Cannelloni | zongedroogde tomaat | ras el hanout

S O E P

Bouillon van zoete aardappel en gele curry (V)

Taugé | granaatappel | peterselie

H O O F D G E R E C H T

Hertenrugfilet

Rodeportjus | winterse groenten | aardappelwedges

Corvinafilet

Saffraan-beurre blanc | winterse groenten | aardappelwedges

“Bietenwellington” (V)

Bietenjus | paddenstoel | aardappelwedges

D E S S E R T

Zoete Kerst

Kersen | chocolade | karamel

Kaas assorti

Vier kaasjes | stroop | brood (Meerprijs € 7,50)

Dame Blanche

Vanille-ijs | chocoladesaus | slagroom

