



## KERSTMENU

**Carpaccio van de ossenhaas met rucola,  
pijnboompitjes, zongedroogde tomaatjes en pecorino**

*of*

**Huisgemaakte paté van wild en ganzenlever met  
Cumberlandsaus**

*of*

**Trio van gerookte zalm, paling en een garnalensalade  
mesclun en citroenblaze**

--

**Helder gevogelbouillon met profiterolles, bieslook  
en tortellini's**

--

**Rosé gebraden kalfsoester gevuld met kruidenkaas en  
Rozemarijnjus**

*of*

**Mootje zalmfilet met beurre blanc en rivierkreeftjes**

*of*

**Hertenboutbiefstuk met woudpaddestoelensaus**

--

**Frambozentaartje met een compôte van rood fruit,  
vanilleroomijs en slagroom**

--

**Apart te bestellen; mandje stokbrood met aioli à 4,50**



## WIJNKAART

### HUISWIJNEN

#### WIT

**Frankrijk, Haut Marin**

Sauvignon

**Frankrijk, Pierre Henri**

Chardonnay

**Duitsland, Müller**

Silvaner (zoet)

#### ROOD

**Spanje, Gınca la Carrasca Crianza**

Tempranillo

**Frankrijk, Pierre Henri**

Merlot

**3,75 per glas**

**19,50 per fles**

#### WIT

**ITALIË - UVAM | Pinot Grigio**

**21,50**

**OOSTENRIJK – RIEDEN | Grüner Veltliner**

**22,50**

**ZUID AFRIKA – BON COURAGE | Chardonnay**

**23,50**

**SPANJE – CASTELO MEDINA | Verdejo**

**22,50**

#### ROOD

**ARGENTINIË – HAKANA MEDOZA | Malbec**

**23,50**

**ZUID AFRIKA – DE MORGENZON | Syrah**

**25,50**

**FRANKRIJK – PONTIFICIS | Syrah**

**22,50**

**ITALIË - MONTE DEL FRA RIPASSO | Rondinella**

**29,50**