



1e & 2e kerstdag kerstbrunch

van 10:30 – 13:00

SOEPJE

zoete aardappel | koriander | chorizo

GROENE SALADES

mozzarella | sud `n sol tomaat
pijnboompitjes | huisgemaakte pesto
en
geitenkaas | sud `n sol tomaat
blauwe druiven | walnoten
vinaigrette van appelstroop

VIS

huisgerookte noorse zalm |
gestoomde makreel | zeeuwse
oesters

VAN DE SLAGER

gebraden rosbeef | vitello tonato
gerookte ribeye | serranoham

KAZEN

old rotterdamsche kaas |
brandnetelkaas | fenegriek kaas |
brie | geitenkaas

SALADES

huisgemaakte salades:
gamba's in knoflook | eiertruffel
tonijn

WARME GERECHTEN

scrambled eggs | crispy bacon
sous-vide gestoofde kalfssucade
rosevalaardappeltjes
quiche zalm | quiche lorraine

ZOETIG

hagelslag | bonne maman confiture,
chocoladevlokken | crunchy
pindakaas

BROOD

boerenlandbrood | petit pains
croissants | pains au chocolat
kerststol

DESSERTS

warme appelstrudel
taart van koekela | bananenbrood
brownie | madame cocos

DRANKEN

inclusief melk | karnemelk | verse jus
d'orange | koffie | thee | fris

op reservering – 36,5
kinderen tot 12 jaar – 22,5



KERSTBRUNCH & KERSTDINER



1e kerstdag

kerstdiner vroeg

van 16:00 – 18:00

PROEVERIJ VAN



ZOETE AARDAPPELSOEP

zoete aardappel | koriander | chorizo

GEROOKTE EENDENBORST

gerookte eendenborst met zoete aardappelpuree en gefrituurde enoki

WARME VIJGEN

warme vijgen gevuld met geitenkaas, walnoot, salie en honing

HOOFDGERECHTEN *keuze uit*



ZEEBAARS

op de huid gegrilde filet van zeebaars met bokbiercreme en buikspek *of*

DIAMANTHAAS

diamanthaas van de grill met salsa verde en parmezaan frites *of*

GNOCCHI

gebakken gnocchi, gevulde puntpaprika met hummus van kikkerwerwt, komijn en walnoot en een saus van salie en gepofte knoflook

DESSERT



GRAND DESSERT

christmas spirit dessert

op reservering

– 42,5

kinderen tot 12 jaar

– 25

we hebben ook een kindermenu



1e kerstdag

kerstdiner

vanaf 19:00

CAVA & AMUSE

glas cava palau met amuse



OESTERS

oesters in tempura met een cavadip

BRESAOLA

carpaccio van gedroogde ossenhaas met zwarte truffel

PASTINAAK & COQUILLES

soepje van pastinaak en coquille, waterkers en zalmkaviaar



ZEEDUIVEL

zeeduivel met fregola en pompoenpuree, chorizo en bospaddestoeltjes

SCROPPINO

sroom van citroenijs, huisgemaakte limoncello en prosecco

TOURNEDOS

op de big green egg gegrilde tournedos met geroosterde butternut, creme van roquefort en uienjus



SABAYON VAN STERANIJS

met gepocheerde peer, vijgen en gezouten karamelijs

op reservering – 54,5

