

# Menu 2<sup>e</sup> kerstdag € 37,50

Glutenvrij te bereiden, de schuingedrukte ingrediënten bevatten gluten.  
Deze kunnen we bij de bereiding weglaten

## Amuses

rode biet | Roquefort | pistache

knolselderijsoep

## Voorgerecht

### Dorade

venkelsalade | tomatensalsa | dragon mayonaise

### Steak tartare

truffelmayonaise | *brioche toast* | gepocheerd kwartel ei

## Hoofdgerecht

### Tonijn steak

Wakame | zeekraal | *Oosterse Vinaigrette*

### Hertenfilet

rode wijnsaus | appelstroop | bundelzwam

## Dessert

### Kaasplateau

appelstroop | vijgenbrood  
(meerprijs € 3,-)

### Chocolade dessert

Brownie | chocolade mousse | *chocolade crumble*  
witte chocolade ijs | passievrucht crème

# Menu 2<sup>e</sup> kerstdag € 37,50

Lactose vrij menu

## Amuses

rode biet | bundelzwam | pistache

Gamba in kataifi met vadouvan mayonaise

## Voorgerecht

### Dorade

venkelsalade | tomatensalsa | dragon mayonaise

### Steak tartare

truffelmayonaise | gepocheerd kwartel ei

## Hoofdgerecht

### Tonijn steak

Wakame | zeekraal | Oosterse Vinaigrette

### Hertenfilet

rode wijnsaus | appelstroop | bundelzwam

## Dessert

### Brownie

Gepocheerde ananas | sorbert-ijs | passievrucht crème