

U kunt zelf uw kerstmenu samenstellen uit de volgende gerechten

2-gangenmenu € 37,50

3-gangenmenu € 45,00

VOORGERECHTEN

OUDHOLLANDSE TOMATEN CRÈME-SOEP

Met soepballetjes

UIENSOEP

Gegratineerd met een kaascrouton

VEGETARISCHE COUSCOUS SALADE

Met aromatische kruidenpluk, gemarineerde groenten, geitenkaas en mint-saus



ZALMCOMBINATIE

"Filet Americain" van gerookte zalm en rauwe zalm onder een hoed van yoghurt & crème fraîche met dille en peterselie en daar een limoendressing bij

CARPACCIO KLASSIEK

Flinterdunne ossenhaas gearneerd met kappertjes, pijnboompitjes, Parmezaanse kaas en olijventapenade

HOOFDGERECHTEN

RAVIOLI GEVULD MET PADDENSTOELTJES

Geserveerd met gewokte spinazie, sjalotten, kruidenpesto, geschaafde Pecorino en basilicumolie



GEROOSTERDE ZEEBAARSFILET

Vergezeld van in de oven gepofte trostomaat 'aan de tak' en een antiboise met kappertjes en olijfolie

PARELHOENDER À LA SALTIMBOCCA

Filet ingerold in gedroogde ham met salie en in gezelschap van een romige Italiaanse kruidensaus

TOURNEDOS

Mooi rosé gebakken biefstuk van het oer-Hollandse Blaarkoprund met een krachtige rode wijnsaus. Geserveerd met frites

DOM-BURGER®

Ambachtelijk grof-gedraaide Black Angus hamburger (200 gram) met gebakken uien, spek en kaas. Relish van tomaat, augurk, kappertjes, ui en ketchup. Geserveerd op een broodje en voorzien van frites. BEREIDINGSTIJD MINIMAAL 15 MINUTEN

DESSERTS

VERSE FRUITSALADE

Met twee bollen sorbetijs en een chiffonade van mintblad

DAME BLANCHE

Vanille-ijs met warme chocoladesaus, slagroom en gebruneerde amandelen

COUPE MITLAND

Malaga- en walnotenroomijs met advocaat chocoladesaus, boerenjongens en slagroom

HUISGEMAAKTE PEREN-EN-NOTEN STRUDEL

Bolletje karamel-ijs met zeezout en vanillesaus