

KERSTMENU 2023

*COCKTAIL VAN KRAB EN NOORDZEEKREEFT MET EEN WISKEY-COCKTAILSAUS

*COCKTAIL VAN HOEVEKIPFILET MET EEN ZACHTE SAUS ANDALOUSE

*COCKTAIL VAN ROMA TOMAATJES MET ROMIGE BUFFELMOZARELLA EN
HUISGEMAAKTE GROENE PESTO

*ELEGANTE BISQUE VAN KREEFT MET EEN KLEIN SCHEUTJE ROOM

*HELDERE OSSESTRAARTSOEP MET EXTRA FIJNGESNEDEN GROENTJES

*ROMIGE THAISE CURRYSOEP MET SUGARSNAPS

*MINI QUICHES ASSORTI (5 CM)

*ONZE WELBEKENDE SCAMPI S IN PERNODSAUS

*GEOCHEERDE TONGROLLETJES GEVULD MET ZALM IN EEN DELICATE
CHAMPAGNESAUS

*FILET VAN PARELHOEN MET EEN VERRASSEDE SAUS VAN WITTE DRUIVEN

*EEN HEERLIJK MALS HERTENSTOFPOTJE IN EEN KRACHTIGE RODE WIJNSAUS
MET SPEKJES EN PADDESTOELEN

*STOFPOTJE VAN LIMBURGS KONIJN MET HEERLIJKE ZWARTE PRUIMEN

*WINTERSE RISOTTO MET VERSE BOSPADDESTOELEN EN BOSUITJES

*KLASSIEKE MIX VAN VERSCHILLENDE SOORTEN GROENTEN

*HUISMIX VAN VERSCHILLENDE SOORTEN WINTERGROENTEN

*HARICOT VERTS INGEROLD IN LEKKERE PANCHETTA

*1 PERS. AARDAPPELGRATIN

*1 PERS. POMME DUCHESSE

*DUO VAN PEERTJE IN RODE WIJN EN EEN APPELTJE MET EEN CHUTNEY VAN
VEENBESSEN

*DESSERTBORDJE MET LUXE KAASSOORTEN

*BORRELPLANK V.D.CHEF

Prettige feestdagen! Ramses en Jolinda