

Eindejaars afhaal menu



2022-2023

Hapjes

Garnaalballetjes met cocktailsaus

5st. €7,5 - 10st. €15

Kaasballetjes met mosterdip

5st. €6 - 10st. €12

Oesters natuur

6st. €24

Oesters op frisse wijze

6st. €28

Oesters op z'n Thais

6st. €28

Kippenspiesje - Oosterse saus / look / peterselie

€12

Ribbetjes - Gelakt / ketchup / soja saus

€12

Gamba - Look / citroen / rouille

6st. €19

Voorgerechten

Ravioli ai funghi
Beukenzwam / truffel / spek

€18

Carpaccio hert
Mizuna / beukenzwam / hazelnoot

€18

Mosseltjes op z'n Thais
Kokos / look / chili

€20

Kreeft
Fregola / tomaat / kruidenboter

€26

Ravioli met spinazie (Veggie)

€18

Hoofdgerechten

Stoofpotje van hert
Kroketjes / veenbes / wintergroentjes
€26

Filet van everzwijn
Jus van mosterd / pommes dauphine / wintergroentjes
€26

Kreeft
Fregola / tomaat / kruidenboter
€52

Fregola (Veggie)
Tomatencompote / courgette / aubergine / beurre blanc
€26



Desserts

Eton mess

Meringue / rood fruit / slagroom

€10

Panna cotta

Chocolade spongecake / rood fruit

€10

Moelleux

€10

Bestellen via

050 39 63 59 of 0476 51 44 86

Alle bestellingen dienen geplaatst te worden **voor 20/12**

Afhaling kerstavond en kerstdag **tussen 12u en 14u op 24/12**

Afhaling oudejaarsavond en nieuwjaarsdag **tussen 15u en 17u op 31/12**

Bij bestelling boven de €200 een gratis fles zelfgemaakte limoncello

