

Eindejaars afhaal menu



2023-2024

Hapjes

Garnaalballetjes met cocktailsaus

5st. €9 - 10st. €18

Kaasballetjes met mosterdip

5st. €8 - 10st. €16

Oesters natuur

6st. €28

Oesters op frisse wijze

6st. €30

Oesters op z'n Thais

6st. €30

Kippenspiesje - Oosterse saus / look / peterselie

€14

Ribbetjes - Gelakt / ketchup / soja saus

€14

Gamba - Look / citroen / rouille

6st. €24

Voorgerechten

Ravioli ai funghi
Beukenzwam / truffel / spek

€20

Carpaccio hert
Mizuna / beukenzwam / hazelnoot

€20

Mosseltjes op z'n Thais
Kokos / look / chili

€24

Kreeft
Fregola / tomaat / kruidenboter

€32

Ravioli met spinazie (Veggie)

€20

Hoofdgerechten

Stoofpotje van hert
Kroketjes / veenbes / wintergroentjes
€28

Filet van everzwijn
Jus van mosterd / pommes dauphine / wintergroentjes
€30

Kreeft
Fregola / tomaat / kruidenboter
€60

Fregola (Veggie)
Tomatencompote / courgette / aubergine / beurre blanc
€27



Desserts

Eton mess

Meringue / rood fruit / slagroom

€12

Panna cotta

Chocolade spongecake / rood fruit

€12

Moelleux

€12

Bestellen via

050 39 63 59 of 0476 51 44 86

Bestellingen kerstavond en kerstdag dienen geplaatst te worden **voor 20/12**,
oudejaarsavond en nieuwjaarsdag **voor 27/12**

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

Afhaling oudejaarsavond en nieuwjaarsdag
tussen 12u en 14u op 31/12

**Bij bestelling boven de €200 een gratis fles
zelfgemaakte limoncello**

