



KERSTKAART 2024



VOORGERECHTEN & SOEPEN

Rundercarpaccio

{pijnboompitten - huisgemaakte truffelmayonaise - oude kaas}

€ 13.40

Sashimi van zalm

{in biet gemarineerd - citroen crème}

€ 12.90



Focaccia Rustica

{Huisgemaakte focaccia - gemarineerde paddenstoelen - balsamico - rucola}

€ 11.50



Jackfruit Fiesta

{gevulde avocado - pulled jackfruit - op Mexicaanse wijze}

€ 11.90

Wildbouillon

€ 7.90



Tomatensoep

€ 7.50

Licht pittige Thaise gazpacho

{koud geserveerd}

€ 8.50



HOOFDGERECHTEN VLEES

Herten medaillons

{rode portsaus - wordt rosé geserveerd}

€ 26.90

Rundersteak

{cognacroomsaus}

€ 26.30

Zacht gegaard buikspek

{jus van oesterzwammen}

€ 23.90

Romige Toscaanse kipfilet

€ 22.30

Varkensschnitzel

{jägersaus}

€ 21.90

HOOFDGERECHTEN VIS

Frutti di mare

{risotto}

€ 24.90

Zeebaars

{sinaasappelmarinade}

€ 24.50

HOOFDGERECHTEN VEGA



Curry Bliss

{Lichtpittige groentecurry - kokos - cashewnoten - rijst}

€ 22.50

Ijstaartje made by Ijshof je

{croccangelo}

€ 9.70



DESSERTS

Coupe vers fruit

{aardbeien coulis - slagroom}

€ 9.70

Chocolate dream

{huisgemaakte brownie - mousse}

€ 9.70

Koffie de stoep

{bonbons - likeurtje - slagroom}

€ 8.70

HO
HO
HO

