



# Christmas menu

## Amuse

Focaccia toast met wildzwijn paté, cognac en cranberries  
*Focaccia toast with wild boar pâté, cognac, and cranberries*

Of • or

Focaccia toast met Aubergine paté met pijnboompitten ✓  
*Focaccia toast with eggplant pâté and pine nuts ✓*

## Voorgerecht • Starter

Bisque met cognac, garnalen en venkel  
*Bisque with cognac, shrimp, and fennel*

Of • or

Gevulde paprika met feta en walnoot ✓  
*Stuffed pepper with feta and walnut ✓*

Of • or

Carpaccio van hert met truffel saus  
*Venison carpaccio with truffle sauce*

## Hoofdgerecht • Main course

Reebiefstuk met portsaus, aardappelgratin en stoofpeer  
*Venison steak with port sauce, potato gratin, and stewed pear*

Of • or

Risotto met inktvis ink, gamba's, courgette en aioli  
*Squid ink risotto with prawns, zucchini, and aioli*

Of • or

Risotto met bospaddenstoelen ✓  
*Risotto with forest mushrooms ✓*

## Nagerecht • Dessert

Baileys panna cotta met gekaramelliseerde noten en oreo crumble  
*Baileys panna cotta with caramelized nuts and Oreo crumble*

Of • or

Crema catalana met chocolade ijs  
*Crema catalana with chocolate ice cream*

3 gangen • 3 courses | € 59

Wijn arrangement • wine arrangement | € 29