



# OVERHEERLIJK & AMBACHTELIJK

# 3 Gangen Wintermenu

## 2024 - 2025

## WELKOM!

Fijn dat we jullie mogen verwelkomen tijdens de kerst!

Voor je ligt het menu met een selectie van de populairste gerechten van 2024! Speciale dieetwensen of benieuwd naar de mogelijkheden voor de kids? Vraag naar de mogelijkheden.

Wegens de grote belangstelling voor het a la carte dineren tijdens kerst 2024, is het belangrijk dat we jullie keuze vooraf en **uiterlijk** maandag 16 december ontvangen.

*Achter elk gerecht staat een lekkere wijn of speciaal bier suggestie.  
Dit betreft een advies en is dus niet standaard inbegrepen!*

✓ Dit gerecht is (met een kleine aanpassing) vegetarisch  
Ⓜ Dit gerecht is (met een kleine aanpassing) glutenvrij

## VOORGERECHTEN

<b>CARPACCIO</b> Ⓜ * <i>Grenache - Domaine La Colombette</i>	14,5
Huisgemarineerde carpaccio   basilicummayonaise   pijnboompitten   Old Amsterdamkaas	
<b>ZALM &amp; KROKANTE GARNAAL</b> * <i>Pinot Grigio – Le Contesse</i>	12,5
Tartaar van gerookte zalm   krokante garnaal   zoetzure groenten   limoen	
<b>ALBERGSE UIENSOEP</b> * <i>Huttenkloas – Bokbier</i>	8,5
Gefruite ui in bouillon   gegratineerd stokbroodje	
<b>GAMBA'S 'BOURGUIGNONNE'</b> * <i>Chardonnay – Domaine Saint - Peyre</i>	12
Gamba's   knoflook-kruidenboter   frisse sla   brood	
<b>TOMATENSOEP</b> ✓	7
Tomatensoep   gehaktballetjes   verse bosui   basilicumroom	
<b>CHAMPIGNONS 'DORDOGNE'</b> ✓ * <i>Weizen - Grolsch</i>	12
Champignons in bierbeslag   knoflooksaus   frisse sla	

## HOOFDGERECHTEN

- SCHNITZEL 'FRAANS MARIE'** \*Grolsch Herfstbok 23  
Schnitzel | gebakken champignons | spek | ui | bol huzaar  
of saus naar keuze
- TOURNEDOS 'DE MARKE'** \*Grenache / syrah – Domaine Auriol 37,5  
Biefstuk van de ossenhaas | gebakken champignons |  
Spek | ui | afgeblust met cognac en knoflook
- ZALM & GAMBA'S** \*Pinot Grigio – Le Contesse 26,5  
Zalm | kruidenkorst | Hollandaisesaus
- SURF & TURF** \*Grenache / syrah – Domaine Auriol 39  
Ossenhaasbiefstuk | 3 Black Tiger garnalen | kruidenboter
- VARKENSHAAS IN EEN PANNETJE** \*Merlot – Domaine De La Fadeze 23  
Malse varkenshaas | champignonsaus of brie en een tapenade van Sud 'n Sol
- FETA- SPINAZIETAARTJE** \*Chardonnay – Domaine Saint Peyre 22  
Risotto van geroosterde paprika | oude kaas | pitten | taartje van spinazie & feta
- SPARERIBS** \*Grimbergen – Blond 27  
Huisgemarineerde gegaarde spareribs | knoflooksous | kerriesaus
- 'DUBBELLOOPS'** \*Grimbergen – Tripel 30  
Gebakken hertenbiefstuk | wildgoulash | aardappel puree | stoofpeer

*Bij al onze hoofdgerechten serveren wij frites, warme groenten, gebakken aardappelen, rauwkostsalade en mayonaise*

## NAGERECHTEN

- IJS & WARME KERSEN** 9  
Vanille roomijs | warme kersen & slagroom
- GRAND DESSERT** 11,5  
Lekkere proeverij van verschillende nagerechten
- DAME BLANCHE** 9  
Vanille roomijs | warme chocoladesaus | slagroom
- CRÈME BRÛLÉE** 10,5  
Vanille roomijs | slagroom
- STROOPWAFEL-KARAMEL SENSATIE** 10  
Stroopwafelijs | karamel-pecanijs | stroopwafel | karamelsaus

