

Aperitief

Verrassende start van de avond met een cocktail van cava, Grand Marnier en cranberrysap afgemaakt met verse cranberry's en een takje tijm. 12,5

3-gangenkerstmenu	52
4-gangenkerstmenu*	62

Rund

Rundercarpaccio met gebrande beukenzwam paddenstoel, crème van artisjok en truffel met dingesneden puntradijs. 15

Wijnsuggestie:

Hof van Saksen Cuvée de l'Amitie Rouge per glas 7

Vissoep*

Romige soep met gebakken coquille, zeekraal en zeevenkel. 14

Poussin

Borstfilet op de huid gebakken en gekonfijt krokant boutje met geroosterde biet en topinamboer en saus van Calvados. 28

Wijnsuggestie:

Rioja Crianza per glas 8

Chocolade

Een 'chocolade kerstbal dessert' met kans op een gouden ticket. Elke dag verstopten we een gouden ticket in een kerstbal dessert. Heb jij de ticket? Dan krijg je een lekkere verrassing mee naar huis. 12

Wijnsuggestie:

El Candado Pedro Ximenez per glas 9

De gerechten van het kerstdiner zijn ook los te bestellen.

Meer weten over allergenen in onze gerechten? Wij informeren je graag.

 *Kunnen wij glutenvrij maken*

Grand Café

— DEPUIS 2007 —

Aperitief

Rudolph's mocktail, een heerlijk, verfrissende kerstcocktail met cranberrysap, jus d'orange en bruiswater. 6,5

Voor onze jongere gasten

3-gangenkerstmenu 25

4-gangenkerstmenu* 30

Rund

Kleine carpaccio van rund met basilicum-mayonaise en pijnboompit. 8

Paddenstoelen*

Bouillon van bospaddenstoelen met een soepstengel en rauwe ham. 6

Varkenshaas

Rose gebakken met groene boontjes en romige paddenstoelensaus. 13,5

Chocolade

Met dit toetje maak je kans op een gouden ticket. Elke dag verstoppert we een gouden ticket in een kerstbal dessert. Heb jij de ticket? Dan krijg je een lekkere verrassing mee naar huis. 7

De gerechten van het kerstdiner zijn ook los te bestellen.

Mag je wel alles eten?

Vraag het ons en wij vertellen je graag welke ingrediënten we gebruiken voor onze gerechten.

 *Kunnen wij glutenvrij maken*