

Christmas MENU

VOORGERECHTEN

- Traditionele ambachtelijke vleeswaren met tartaarsaus – €20 / 400g
- Caesarsalade met kip – €19 / 500 g
- Salade met gedroogde tomaten en mozzarella – €19 / 500 g
- Huisgemaakte kip- of varkenspastei met mierikswortel en veenbessen – €15
- Haring op Tartaars wijze – €13 / 500g
- Gebakken pastetjes met pulled pork en kruidensaus – €4 / stuk

SOEPEN

- „Zurek“ - met witte worst en ei – €8 / portie
- Kippensoep met huisgemaakte noedels – €7 / portie
- Romige soep van geroosterde pompoen met kokosmelk – €7 / portie

HOOFDGERECHTEN

- Gebraden halskarbonade in uienjus – €12 / portie
- Spareribs in pruimen-BBQsaus – €15 / portie
- Varkenshaas in paddenstoelensaus – €16 / portie
- Kip in spinaziesaus met gedroogde tomaat – €12 / portie
- Boeuf Bourguignon – €20 / portie
- Pierogi met kabeljauw in dillesaus met kappertjes – €18 / portie

BIJGERECHTEN

- Geroosterde aardappeltjes met kruiden – €3 / portie
- Silezische aardappelballetjes (dumplings) – €4 / portie
- Salades - keuze uit: van zuurkool, rode biet en augurk – €2 / portie

DESSERTS

- Appeltaart met kaneel op kruimeldeeg – €7 / portie
- Vanillekwarktaart – €7 / portie