



Kerst MENU

2025

Drie gangen €41.50 p.p. | Vier gangen €47,- p.p.

Kinder menu €19,5

H32

Kerst MENU

Voorgerecht

Carpaccio

truffelmayonaise | olijfolie | cherrytomaat | pijnboompitten | Grana Padano | rucola

Gamba PilPil

gamba in pil pil marinade | peterselie | olijvenbrood

Geitenkaas & Rode biet carpaccio

rucola | aceto balsamico siroop | walnoot

Zalmtartaar

avocado | kwartelei

Tussengerecht

Romige Truffelsoep

bundelzwammetjes | geserveerd met brood

Ambachtelijke Tomatensoep

Geserveerd met brood

Tortellini

ricotta | spinazie

Coquille

gebakken coquille | bisque van Hollandse garnaal | knolselderijsalade met spekjes

Hoofdgerecht

Klassieke biefstuk

aardappelpuree | gegrilde vergeten groenten | pepersaus of champignonroomsaus

H32 Schnitzel deluxe

gebakken rode ui | citroen | champignonroomsaus

Heilbotfilet

doperwtenspuree | gebakken bospaddenstoelen | beurre blanc

Vegetarische Rendang

geserveerd met rijst

Spareribs

400 gram ribben | lakmarinade | koolsalade | gebakken uitjes

Gebakken Eendenborst

aardappelpuree | gegrilde vergeten groenten | sinaasappel jus

Zalm

spinazie | mosterd beurre blanc

Desserts

Winterse Cheesecake

Romige cheesecake met zoete stoofpeer. Zacht, winters en favoriet aan tafel.

Chocolade Brownie

Warme chocolade brownie is met vanille-ijs. De ultieme feel-good afsluiter.

Dame Blanche

Klassieker: vanille-ijs met warme chocoladesaus en een toefje slagroom.

Kinder MENU

Voorgerecht

Kleine carpaccio

Dun gesneden rundvlees met rucola, Parmezaan en een vleugje truffelmayo.

Tomatensoepje

Meloen met serranoham

Zoete meloen met hartige serranoham; fris, simpel en altijd goed.

Hoofdgerecht

Pizza Margherita / Salami

Dunne bodem, tomaat en mozzarella—klassiek Margherita óf met pittige salamiplakjes.

Kinderspareribs

Mals en sticky, met milde lak met frietjes, favoriet bij jonge eters.

Kinder kipsaté

Zachte kipspies met satésaus, kroepoek en frietjes

Gebakken zalm

Licht krokant gebakken met een frisse cittoets en seizoensgarnituur.

Mini frikandellen

Mini frikandellen met frietjes (ongekruid) met appelmoes & mayonaise

Desserts

Chocoladedessert

Rijke chocolade met vanille-ijs, bosvruchten en een toef slagroom om het zoet af te sluiten zoals het hoort.



Kleuren maar!

