Kerst menu 2025

Voorgerechten 15,50

Tataki van gemarineerde zalm
met zoetzure komkommer, sesamzaad, gereduceerde Kikkoman en wasabimayonaise

Eendenham met vijgencompote
met rucola, Parmezaanse kaas en geroosterde pijnboompitten

Gevulde Portobello
met tomaat en courgette, gegratineerd met feta

Carpaccio van ossenhaas
met oude kaas, geroosterde pijnboompitten rucola, pesto en aceto balsamico

Soepen 8,50

Bospaddenstoelensoep
met geslagen room en gemalen peper

Tomatensoep
met soepballen, geslagen room en bosui

Dubbelgetrokken runderbouillon
met soepballen en winterse groenten garnituur

Hoofdgerechten

Saté Old Inn 24,50
met kroepoek, atjar en knoflooksaus

Varkenshaas 26,50
Met een saus van champignons en bospaddenstoelen

Duo van hert 33,50
met sukade en biefstuk, huisgemaakte rode kool, en een jus van bospaddenstoelen

Tournedos met groene pepersaus 36,50
met aardappelgratin en sperziebonen in spek

Pappardelle del Mare 26,50
gegrilde zalm en scampi met Pappardelle in kreeftensaus

Aziatische noedels 22,50
met taugé, paksoi, paprika, courgette en teriyaki
Bijlage: gewokte kipfilet 4,50

Desserts 8,50

De notenkraker Hazelnoot- en vanille-ijs met notenmix, karamel- en chocoladesaus

Weckpotje van Monchou en kersen

Creme brûlée met appel en kaneel, gebrand met rietsuiker

Traditionele Dame blanche