

KERST MENU 2024



VOORGERECHTEN

Carpaccio van ossenhaas 14,50
met rucola, geroosterde pijnboompitten,
pesto, oude kaas en aceto balsamico

Bonbon van huis gemarineerde zalm en gerookte zalm 15,50
met gepekeld komkommer en wasabimayonaise

Parmaham met buratta, 15,50
pittenmix, basilicumolie en gebrande perzik

Tomatensalsa met geitenkaas, 14,50
gekonfijte rode ui en gereduceerde port

SOEPEN

Tomatensoep 7,50
met soepballen, geslagen room, basilicum en bosui

Bospaddestoelensoep 8,50
met geslagen room, gemalen peper en truffelolie

Gereduceerde wildbouillon 7,50
met ganzenborst, ei-royale en wintergroenten

DESSERTS

Gekonfijte peren met salted caramelijs en bastognecrumble 8,50

Dame blanche met een kannetje warme chocoladesaus 8,50

Creme brulee met kersen in brandewijn 8,50

Notenkraker met hazelnoot- en vanille-ijs en gebrande noten 8,50

HOOFDGERECHTEN

Saté Old Inn 22,50
met kroepoek, atjar en knoflooksaus

Zalm teriyaki 24,50
met noodles, edamame bonen, babymais en broccoli

Tournedos 34,50
met een jus van gereduceerde Madeira en uiencompote

Toelage gebrande ganzenlever 8,50

Schnitzel 19,50
met champignonroomsaus

Gebardeerde varkenshaas 22,50
met vijgensaus en gedroogd spek

Thaise rode curry 22,50
met noodles, paprika, courgette, sperzieboon en taugé

