



EARLY CHRISTMAS DINNER 2021 €42,50

U KUNT RESERVEREN OP 24-25-26-27 DECEMBER IN DE HERBERG
DE TAFEL IS TOT 18:30 UUR BESCHIKBAAR VOOR UW KERSTDINER

AMUZE

Geitenkaas panna cotta met pecan crumble en portstroop ✓

VOORGERECHT

Makreelrilette en gerookte zalm met rivierkreeftjes, cocktailsaus, venkelsalade en crostini

Of

Steak tartaar met zwarte knoflookmayonaise, eierdooier, Parmezaan crisp en krokante kappertjes

Of

Bospaddenstoelenpasteitje classico met truffel en portstroop ✓

HOOFDGERECHT

Hertenrugfilet met mosterd-aardappelmousseline, winterse groente, stoofpeer en kruidige portjus

Of

Heilbotfilet met saffraanrisotto, gegrilde little gem en schaaldierenschuim

Of

Canneloni tartufo met bechamel, pompoen, spinazie en Grana Padano ✓

DESSERT

Sticky toffee met stoofpeer-hangop, kaneel-ijs en kruidensiroop

Volgt u een speciaal dieet?

Glutenvrij, vegetarisch, zoutarm of lactose vrij, laat het ons weten en onze keukenbrigade zal hier op smakelijke en creatieve manier op inspelen en met liefde iets heerlijk voor u maken! Herberg Jan, vindt het belangrijk bij te dragen aan een betere wereld voor iedereen. Daarom worden onze leveranciers met zorg uitgekozen en kiezen wij voor duurzame producten. Vee dat bij de boer een goed en gezond leven heeft gehad en vis dat duurzaam is gevangen. Wij werken uitsluitend met wisselende verse vis en serveren daarbij een bijpassend seizoens-garnituur