

## Voorgerechten

- \*Carpaccio van ossenhaas** € 9,50  
*Deze wordt geserveerd met pijnboompitten, pesto, Parmezaanse kaas en rucola*
- \*Coquilles** € 9,95  
*Gebakken coquille geserveerd op een notensalade en een saus van cognac*
- \*Reepate** € 9,95  
*Heerlijke reepate geserveerd op een bedje van rucola sla en afgemaakt met een cranberry compote*
- \*Gerookte eendenborst**  
€ 9,75  
*Licht gerookte eendenborst geserveerd met een crostini en een compote van Zoete rode ui*
- \*Geitenkaas uit de oven**  
€ 9,50  
*Taartje van geitenkaas met katenspek, op een salade met zongedroogde tomaten, Croutons en een stroop van aceto balsamico (kan ook vegetarisch)*
- \*Gebakken gamba's** € 8,00  
*Deze gepelde gamba's komen op een bedje van rucola sla en een licht pittige Chili saus*

## Tussengerechten

- \*Doesburgse mosterdsoep met reepjes katenspek** € 4,95
- \*Pommedorie crème soep**  
€ 4,95  
*Deze romige Italiaanse tomatensoep wordt bereid met verse basilicum*

## Visgerechten

- \*Vangst van de dag** €  
**dagprijs**  
*Heerlijke dagverse vis, vraag onze bediening wat er voor de kerst voor een lekkers*

*in huis is gehaald*

- \*Gebakken gamba's** € 19,50  
*Een ruime portie in knoflookboter gebakken gamba's. Voor de echte gambaliefhebber!*

\*\_

## Hoofdgerechten

- \*Mixed Grill** € 18,75  
*Varkenshaas, biefstuk en kalfsoester met een heerlijke pepersaus en een stukje Spare rib*
- \*Wildzwijn medaillons** € 18,95  
*Deze malse stukjes wildzwijn worden geserveerd met een bospaddenstoelensaus*
- \*Gebakken tournedos** € 25,95  
*Deze tournedos wordt geserveerd met een 4 seizoenen pepersaus*
- \*Hazenbout** €  
19,50  
*Deze malse hazenbout wordt bereid op Maastrichtse wijze en komt met een saus van rode wijn*
- \*Gebakken Entrecote** €  
18,75  
*Deze gebakken entrecote wordt geserveerd met in olijfolie gemarineerde Hazelnoot en een rode wijn saus*
- \*Wildstoofpot** €  
17,50  
*Deze wildstoofpot uit eigen keuken wordt geserveerd in zijn eigen saus*

## Vegetarische gerechten

- \*Gevulde paprika** € 14,50  
*Deze paprika wordt rijkelijk gevuld met diverse roergebakken groente, nootjes en bestrooid met Parmezaanse kaas*

**\*Quiche uit eigen keuken**

*Deze quiche is gevuld met zongedroogde tomaten, spinazie, geitenkaas, pijnboompitten en is oversmolten met oude kaas*

€ 14,50

*Dessert*

**\*Grand Dessert “De burgemeester”**

*Een lekkere verrassing met diverse heerlijkheden*

**\*Crème Brullee**

€ 6,50

*Dit smaakvolle vanille dessert wordt afgemaakt met en mooi laagje gecarameliseerde suiker*

**\*Tiramisu**

€ 6,50

*Dit smaakvolle Italiaanse dessert wordt bereid in eigen keuken*

**\*Trio van ijs**

€ 6,25

*Voor de ijsliefhebber, drie overheerlijke bollen Italiaans schepijs*



Kerstkaart  
1<sup>e</sup> en 2<sup>e</sup> kerstdag  
2011