

# CHRISTMAS TIME

## STARTERS

**Wild trio**

**Konijn / Fazant / Hert**

**Fisherman's delight**

**Zalm / Makreel / Tong**

**Rudolph's favourite**

**Carpaccio / Kip / Ardenner paté**

**Nature's gift**

**Jackfruit / Kool / Vegan terrine**

## ENTREE

**Wildzwijn**

**Gestooft wildzwijn / Cognacsaus / Peperkoek crumble**

**Kabeljauw**

**Gepocheerde kabeljauw / Beurre blanc / Dille / Limoen**

**Runderwang**

**Zacht gegaarde runderwang / Peperkoek crumble / Kruidenrijen jus**

**Pompoen & Courgette**

**Lichtgerookte pompoen / Antiboise van courgette**

## SPOOM

**Ginger bread cinnamon scroppino**

**(alcoholvrij mogelijk)**

**Kaneel likeur / Sorbet / Prosecco**

## MAIN COURSE

**Eendenborst**

**Kruidenkorst / Jus van mandarijn / Salie**

**Snoekbaars**

**Gebakken filet / Appelstroop**

**Beef rossini**

**Truffel / Foie royale / Braam / Rozemarijn**

**Dry aged beet**

**Gerijpte rode biet / Dragon jus**

## DESSERT

**Under the mistletoe**

**Pumpkin spice / Peperkoek / Stoofpeer**

24, 25 en 26 december

11:00-15:00 Lunch

17:00-23:00 Diner



*New-BelleVue*  
RESTAURANT

**3 GANGEN**

**55.50**

**5 GANGEN**

**72.50**

**WIJN ARRANGEMENT**

**Aansluitende wijn  
bij elke gang.**

**19,50 of 22,50**

**KINDER MENU**

**Tomaten soepje**

**Kleine versie main course  
of**

**Snack met friet en appelmoes**

**Winter wonderland dessert**

**24.50**

## LUNCH

**Sandwich carpaccio**

**Sandwich gerookte zalm**

**Sandwich pulled jackfruit**

**16.50**

**Eendenborst**

**Snoekbaars**

**Beef rossini**

**Dry aged beet**

**25.50**

**3 gangen luxe lunch**

**55.50**