

DESSERTS

Dame blanche à la Gorissen

Drie bollen vanille-ijs, verstopt onder een harde laag chocolade die je zelf mag kraken, met een toefje slagroom erbij.

€9,70

Coupe Tony's Chocolonely

Een feest voor chocoladeliefhebbers: twee bollen karamel-zeezout roomijs van Tony's, één bol vanille roomijs, stukjes karamelsaus en slagroom.

€9,80

Amarena Santa

Romige mascarponebar met amarenakersen-roomijs, fluweelzachte chocolademousse en een frisse selectie van vers seizoensfruit.

€10,50

Crème Brûlée

Gebrand met een vleugje alcohol, vers rood fruit en één bol chocolade-roomijs.

€10,50

Kaasplankje

Selectie van vier verfijnde kazen, geserveerd met vijgenbrood, stroop en een krokante notenmix.

€10,50

Christmas dessert

Laat je verrassen door een feestelijk kerstdessert, speciaal gecreëerd door onze chef-pâtissier.

€10,50

RESERVEREN

Voor het kerstdiner is reserveren verplicht. Lever bij voorkeur ook uw ingevulde menukeuzes in samen met de reservering. Dit kan tot uiterlijk 18 december.

Het kerstdiner vindt plaats tussen 16:00 en 22:00 uur. U kunt zelf een gewenst tijdstip kiezen binnen deze periode.

Reserveer tijdig via
reserveringen@proeflokaalgorissen.nl.

Vul onderstaande vragen in:

Aantal personen

.....

Aantal kinderen

.....

Tijdslot

.....

1^e en/of 2^e kerstdag

.....

Naam

.....

Telefoonnummer

.....

E-mail adres

.....

Vul onderstaand uw opmerkingen of wensen in!

Kerstmenu 2025



1^e EN 2^e KERSTDAG DINER
2^e KERSTDAG ONTBIJT

Stel zelf uw menu samen!



*Schrijf in de vakjes de aantal
bestelling(en) van één gerecht in!*



VOORAFJES

Brood met smeersels

Goudbruin afgebakken baguette en wit- en bruinlandbrood, geserveerd met een selectie van huisgemaakte smeersels.

€8,80

SOEPEN

Tomatensoep

Met huisgemaakte balletjes, een scheutje room en basilicumolie. Geserveerd met vers brood en kruidenboter.

€8,25

Ossenstaartbouillon

Met malse stukjes vlees en verse soepgroenten. Geserveerd met vers brood en kruidenboter.

€8,25

Franse uiensoep

Rijk gevulde soep met gekarameliseerde uien, afgedekt met een romige laag kaas. Geserveerd met vers brood en kruidenboter.

€9,75

KIDS

Tomatensoep

Met huisgemaakte balletjes, een scheutje room en basilicumolie. Geserveerd met vers brood en kruidenboter.

€4,25

Spareribje

Met verse friet, mayonaise en appelmoes.

€9,95

Frikandel

Met verse friet, mayonaise en appelmoes.

€7,95

Kroket

Met verse friet, mayonaise en appelmoes.

€7,95

Kids spaghetti

Met bolognaise saus en Parmezaanse kaas.

€8,95

Schrijf in de vakjes de aantal bestelling(en) van één gerecht in!

Alle kids hoofdgerechten zijn incl. kinderijsje.

VOORGERECHTEN

Salade geitenkaas

Met cherrytomaten, walnoten en een frisse salade.

€10,95

Carpaccio

Rundercarpaccio met pijnboompitten, zongedroogde tomaat, truffelmayonaise, rucola en balsamico, afgearneerd met Parmezaanse kaas.

€14,25

Salade gerookte zalm

Met een frisse salade, citroenmayonaise, kappertjes, cherrytomaten en zoetzure rode ui.

€14,95

Wild zwijn paté

Paté van wild zwijn met rode biet, een frisse salade, frambozendressing en cherrytomaten.

€14,95

HOOFDGERECHTEN

Groente wrap

Gevuld met gebakken groenten en crème fraîche, gratineerd met kaas en afgewerkt met een licht pittige salsasaus. Geserveerd met nacho's en guacamole.

€17,50

Risotto paddo

Smaakvolle risotto met een mix van gebakken paddenstoelen en Parmezaanse kaas.

€19,75

Schnitzel

Geserveerd met Weense braadkartoffelen, een gemengde salade en een saus naar keuze.

€21,50

Konijn in het zuur

Geserveerd met rode kool, appelcompote en aardappelpuree.

€21,50

Varkensroompotje

Varkenshaas in een romige bospaddenstoelenroomsaus, gratineerd met kaas. Geserveerd met warme seizoensgroenten en verse friet.

€22,40

Bretonse kip

Kipfilet omwikkeld met spek en gratineerd met brie. Geserveerd met walnoten, honing, balsamico en krokante rösti's.

€22,95

Visovenshotel

Verscheidende soorten witvis, gratineerd met aardappelpuree en kaas.

€24,90

Zalmmoot

Met een knapperige notenkorst gebakken en geserveerd met aardappelkroketjes en verse groenten.

€24,90

Spareribs

Geserveerd met zoete aardappelfriet, coleslaw en een gegrild maïskolfje.

€24,95

Mixed grill: "The Unforgettable Fire"

Laat u verrassen door één vlees spies die aan tafel wordt geflambeerd. Geserveerd met diverse koude sauzen, verse friet en frisse salade.

€29,90

Schrijf in de vakjes de aantal bestelling(en) van één gerecht in!

Schrijf in de vakjes de aantal bestelling(en) van één gerecht in!