



Kerstdiner bij Willem!

**Tijdens de beide kerstdagen serveert
Willem een uitgebreide 3 gangen
keuzemenu.**

**De kosten voor dit menu bedragen €
51,50 per persoon.**

Namens team Willem de Vierde

**Een hele fijne kerst en een goed en
gezond 2024!**





Voorgerechten

Carpaccio

Van rund geserveerd met pestomayonaise, toast, Parmezaanse kaas, Pijnboompitten en gemengde salade

Reepaté

Paté van ree geserveerd met een gelei van appel en toast.

Gamba's Bourguignon

Gebakken gamba's geserveerd in romige kruidenboter.

Tartaar van Zalm

Tartaar van rauwe zalm geserveerd met limoen mayonaise en toast.

Champignons Dordogne

In bierbeslag gefrituurde champignons geserveerd met knoflooksaus.

Tomatensoep

Soep van Roma tomaten geserveerd met crème fraîche en stokbrood.





Hoofdgerechten

Maxima Steak

Gegrilde steak van Ierse rund geserveerd met groene - pepersaus.

Rib Eye € 5,00 supplement

Gegrilde rib eye van 300 gram geserveerd met kruidenboter.

Varkenshaas

Gegrilde varkenshaas gegratineerd met brie en tapenade begeleid door een balsamico vinaigrette.

Surf & Turf

Combinatie van gegrilde Ierse biefstuk met gebakken gamba's geserveerd met hollandaise saus.

Zalm

In de oven gegaarde zalm geserveerd met hollandaise saus.


Gamba's

Gebakken gamba's geserveerd op pasta in peterselie- knoflookboter.

Gefrituurde brie

In een krokant jasje gefrituurde brie met honing en walnoten.

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met friet, stoofperen en rauwkost.





Dessert

Chef's Dessert

Combinatie van 3 desserts samengesteld door de chef.

Dame Blanche

Drie bollen vanille ijs overgoten met een warme chocolade saus en slagroom.

Crème brûlée

Klassieke crème brûlée van vanille geserveerd met een bol vanille ijs en slagroom.

Koffie compleet

Koffie of thee variatie geserveerd met lekkernijen.

Koffie speciaal

o.a. Irish, Italian, French, Spanish of Likeur 43 in de koffie afgetopt met slagroom.

