

Café - Restaurant

"Gerrie"

Kerstmenu 2024

Bij binnenkomst krijgt U van ons een amuse, het voorgerecht en de soep wordt begeleid met oerbrood en boter.

Voorgerechten

Drentsche ham 13,50
geitenkaas truffels,
pistache nootjes, cranberries

Zalm cocktail 13,50
gerookte- en rauwe zalm, avocado,
kruidenkaas, rucola, lente ui

Gebakken champignons 10,25
ui, knoflook, parmezaanse kaas,
geroosterd foccaciabrood

Carpaccio 13,75
oude kaas, pijnboompitten, truffelmayonaise,
rucola, tomaatjes



Zoete aardappeltartaar 11,75
appel, sjalot, walnoten,
zwarte knoflookvinaigrette

Soepen



Pastinaaksoep 7,50
crispy ui, gerookte paprikapoeder

Mosterdsoep 7,50
brie, lente ui



Voor de kinderen

Tomatensoepje met gehaktballetjes 4

Frietjes met mayonaise en appelmoes:
Met naar keuze:
Frikandel, kroket,
Kaassoufflé of 6 kipnuggets 7,50

Zalm of
Spareribs of
mini schnitzel 9,50

Kinder Grand Dessert 4,50

Hoofdgerechten

Schnitzel "Gerrie" 22
uien, champignons, speck

Diamanthaas 27,75
gebakken Drentsche ham, pepersaus

Gevulde kalkoenfilet 23,50
cranberries, notencrumble, jus

Duo van vis 23,50
zeebaars, gamba's, knolselderijpuree

Kalfsentrecôte 29,75
gebakken oesterzwammen, marsalasaus



Gevulde auberginecurry 22
luchtrige rijst, mangochutney

Bij het hoofdgerecht krijgt U diverse garnituren:
stoofspeertjes, balsamico-honingspruitjes met geroosterde
pompoen,
worteltje in filodeeg, aardappels

Dessert

Crème brûlée 8,75
oreo, softijs, slagroom

Huisgemaakte cheesecake 7,50
rood fruit, bastogne

Chocolade duo 8,75
chocolade mousse, brownie, softijs, slagroom

Lemon curd ijs 8,75
softijs, lemon curd, amaretti

Kom gezellig
dineren tijdens
de kerstdagen!

