

(H)EERLIJK VLEES

Het is weer zover, december! De grote vraag is hoe gaat ons Kerstmenu er dit jaar uitzien? Wordt het rosbief, tomahawk, lamsrack of toch een gourmetschotel? Hieronder vind je inspiratie voor gezellige dagen.

VOORGERECHTEN

| | |
|----------------|--------------------|
| Vitello tonato | € 3, ⁹⁵ |
| Carpaccio | € 4, ⁹⁵ |

HOOFDGERECHTEN

| | |
|---------------------------|---------------------------------|
| Haasbiefstuk | € 4, ⁵⁰ per 100 gram |
| Kogelbiefstuk | € 3, ⁵⁰ per 100 gram |
| Rosbief | € 1, ⁹⁰ per 100 gram |
| Lenderollade ca 750 gram | € 2, ²⁰ per 100 gram |
| Gourmetschotel 4 personen | € 24, ⁹⁵ |
| Gourmetschaaltje los | € 6, ⁹⁵ |

SPECIALS

| | |
|---------------------------|---------------------------------|
| Tomahawk ca 900-1250 gram | € 2, ⁵⁰ per 100 gram |
| T-bone steak ca 750 gram | € 3, ²⁵ per 100 gram |
| Cote de Boeuf ca 750 gram | € 2, ⁵⁰ per 100 gram |

LAMVLEES

| | |
|---------------------------|---------------------------------|
| Lamsrack | € 3, ⁷⁵ per 100 gram |
| Lamsgigot (bout met been) | € 2, ²⁵ per 100 gram |
| Lams schouderstookstuk | € 1, ⁷⁵ per 100 gram |
| Lamskotelet | € 2, ⁷⁵ per 100 gram |

WIJNASSORTIMENT

Heerlijke wijnen van Betuws wijndomein

Al onze Rosevlees producten worden vers gevacumeerd uitgeleverd. Onze lamsvlees producten zijn diepgevroren gevacumeerd.

WIJ ZIJN EXTRA GEOPEND OP

Donderdag 24 december 10.00 en 15.30 uur
Tweede kerstdag 10.00 en 11.00 uur
Heb je speciale wensen, geef ze tijdig aan ons door!

