

Kerstmenu

Entree

Herten carpaccio

Dungesneden hert met vadouvanmayonaise, walnoten, pruimen en rucola.

Dunavar | Pinot Noir | Hongarije | 2021 €7.5

Kreeft tartaar

Europese kreeft met mango, citrusvinaigrette en een tapenade van tomaat.

Nik Weiss Schiefer | Riesling | Duitsland | 2022 €7.5

Burrata

Met zoetzure tomaatjes, pesto, rijke olijfolie en tomatenchutney.

Montgolfier | Sauvignon Blanc | Nieuw-Zeeland | 2022 €7.5

Soep

Ossenstaartbouillon

Heldere bouillon met gestoofde ossenstaart en truffel.

Hoofdgerecht

Hertensteak

Met croûte van kruidkoek en jeneverbes, hertenstoof en een jus van rode kool en chocolade.

Staphyle Premium | Malbec | Argentinië | 2024 €7.5

Kabeljauw

In kreeftenbouillon geglaceerde kabeljauw met spinazie, risotto, bospaddenstoelen en een saus van strandkrabben.

Montgolfier | Sauvignon Blanc | Nieuw-Zeeland | 2022 €7.5

Butternutpompoeen

In korstdeeg gebakken pompoeen met appel, venkel en kastanjefarce.

Thomas Barton | 2019 | Cabernet Sauvignon, Merlot | Frankrijk, Bordeaux €7.5

Dessert Royal

Frambozen en pistache

Ouma se wyn | Muscadelle | Weltevrede | Zuid-Afrika | 2020 €7.5

Kaasplateau + €11.00

Tawny port | Barros | Portugal | €4.5



VAN DER VALK
HOTEL TIEL

Prijzen 3-gangen keuzediner

Kinderen tot en met 2 jaar: gratis

Kinderen tot 12 jaar: €23.5

Volwassenen: €59

Prijzen 4-gangen keuzediner

Kinderen tot en met 2 jaar: gratis

Kinderen tot 12 jaar: €23.5

Volwassenen: €69

Voor een compleet wijnnarrangement: € 19.5