EETCAFÉ DE TOOG

Vlees

KERSTTAS VOL LEKKERS

STARTER

Huisgemaakte pompoensoep met
paddenstoelen, pistache en knoflook-salsa

VOORGERECHT

Beef tataki en een carpacciorolletje met
romige truffelmayonais

HOOFDGERECHT

Kaasfondue met rauwkost en brood.
Ouderwets lekker stoofvlees van rund, bereid
met ontbijtkoek, kaneel en granaatappel

Stoofpeertjes, zacht, zoet langzaam gegaard
in rode port met warme wintersekruiden

DESSERT

Toogse Tiramisu

46.50 P.P

ALLE TASSEN WORDEN GESERVEERD MET
AARDAPPELGARNITUUR

EETCAFÉ DE TOOG

Vis

KERSTTAS VOL LEKKERS

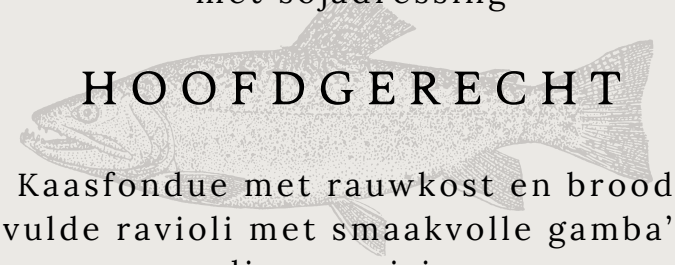
STARTER

Huisgemaakte pompoensoep met
paddenstoelen, pistache en knoflook-salsa

VOORGERECHT

Zalm tataki en tonijn tataki, geserveerd
met sojadressing

HOOFDGERECHT



Kaasfondue met rauwkost en brood.
Gevulde ravioli met smaakvolle gamba's en
diverse visjes.
Stoofpeertjes - zacht, zoet langzaam gegaard
in rode port met warme winterse kruiden

DESSERT

Toogse Tiramisu

46.50 P.P

ALLE TASSEN WORDEN GESERVEERD MET
AARDAPPELGARNITUUR

EETCAFÉ DE TOOG

Vega

KERSTTAS VOL LEKKERS

STARTER

Huisgemaakte pompoensoep met
paddenstoelen, pistache en knoflook-salsa

VOORGERECHT

Romige burrata met zoete cherrytomaten,
een balsamicodressing en zoete peer

HOOFDGERECHT

Kaasfondue met rauwkost en vers brood.
Beet Wellington, rode biet in krokant
bladerdeeg, met een vulling van
paddenstoelen

Stoofpeertjes - zacht, zoet langzaam gegaard
in rode port met warme winterse kruiden

DESSERT

Toogse Tiramisu

46.50 P.P

ALLE TASSEN WORDEN GESERVEERD MET
AARDAPPELGARNITUUR