



EETCAFÉ DE TOOG



KERSTTAS VOL LEKKERS

STARTER

Huisgemaakt kastanjesoepje met een
vleugje truffelolie

VOORGERECHT

Een duo van zachte brie en romige burrata,
geserveerd met krokante toast

HOOFDGERECHT

Kaasfondue met rauwkost en vers brood
Truffelravioli met een zijdezachte saus

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

DESSERT

Een feestelijke selectie van zoete
verleidingen - een zoete afsluiting van een
heerlijke avond.

ALLE TASSEN WORDEN GESERVEERD MET
AARDAPPELGARNITUUR

42.50 P.P





EETCAFÉ DE TOOG



KERSTTAS VOL LEKKERS

STARTER

Huisgemaakt kastanjesoepje met een vleugje truffelolie

VOORGERECHT

Duo van vis: een verfijnde combinatie van paling en gerookte makreel, geserveerd met originele cocktailsaus en ravigottesaus



HOOFDGERECHT

Kaasfondue met rauwkost en brood
Vistokje van zalm, kabeljauw en tonijn

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

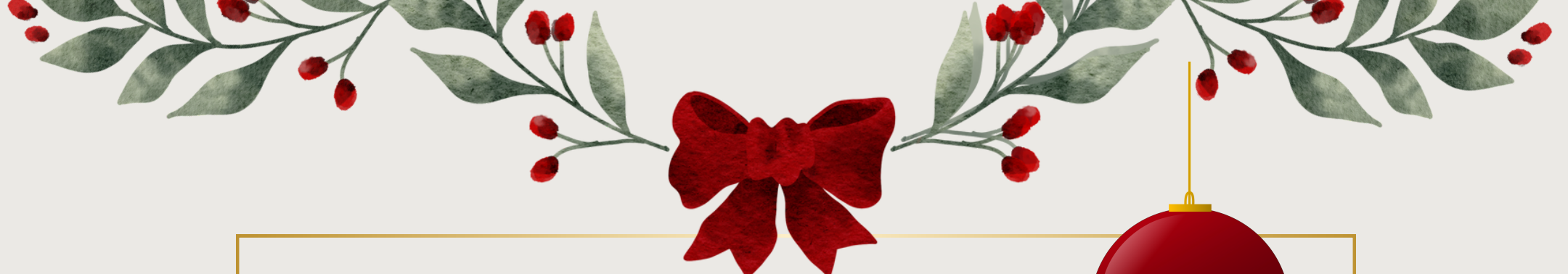
DESSERT

Een feestelijke selectie van zoete verleidingen - voor de echte zoetekauw

44.50 P.P

ALLE TASSEN WORDEN GESERVEERD MET
AARDAPPELGARNITUUR





EETCAFÉ DE TOOG

Vlees

KERSTTAS VOL LEKKERS

STARTER

Huisgemaakt kastanjesoepje met een vleugje truffelolie

VOORGERECHT

Duo van vlees - twee plakjes malse biefstuk en sappige kalfsfilet

HOOFDGERECHT



Kaasfondue met rauwkost en brood
Stokje met kip, stokje rundvlees, pulled pork, vergezeld van krokante aardappeltjes.
Het geheel wordt afgerond met satésaus, Toogsaus en knoflooksaus.

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

DESSERT

Een feestelijke selectie van zoete verleidingen - voor de echte zoetekauw

44.50 P.P

ALLE TASSEN WORDEN GESERVEERD MET
AARDAPPELGARNITUUR

