

# KERSTWERK



Extra feestelijk en... de hele kerstvakantie à la carte!

## BORRELWERK

- lerse oesters met sjalottenvinaigrette 1 / 3 / 6 st. 3,75 / 11 / 20
- brood met twee dips 6
- potje gemarineerde olijven 6
- gerookte amandelen 5,5
- rillettes van eend met croutons en tafelzuur 10
- charcuterie van Luca, vers van 't Berkelmes 13,5
- pannisses met kruidendip 8
- pikante inktvisnuggets met pimentónmayonaise 8
- blikje sardines van la Perle des Dieux 9
- blikje sardines van Belles de Marseilles 8
- blikje makreel van Pinhais 8
- blikje makreel van la Perle des Dieux 9
- camembert uit de oven met crudité en stokbrood (±15min) 16,5
- pittige gamba's met stokbrood en aioli 13
- GLASWERK risottokroketten met kruidendip 3 / 4 st. 7,5 / 9,5
- Van Dobben bitterballen 6 / 8 st. 6 / 8

## KLEIN WERK

- bisque van strandkrabben met Hollandse garnaltjes 8,5
- hertencarpaccio met gerookte crème fraîche, hazelnootpesto, witlof en truffel 16
- grote pastaschelpen gevuld met klassieke ragù van wild zwijn, rozemarijn en pecorino 12
- coquilles met crème van topinamboer met gerookte paling, lavas en hazelnoot 16
- met vadouvanyoghurt geroosterde bloemkool, reblochon, pruim en pecannoot 11
- geroosterde spruiten, gerookte oesterzwam, taleggiosaus en ingelegde radijs 10
- rode mulfilet met bagna cauda, artisjok, groene olijf en vanilleolie 12

## GROOT WERK

kabeljauwfilet gepocheerd met kweepeer, crème van knolselderij, bimi en koningsboleet 25  
tournedos ingerold met spek, haricots vert, aardappelgratin en truffelsaus 30  
konijnenbout met geroosterde oerpeen, bloedworst, gebakken appel en marsalasaus 25  
quiche met pompoen, knolselderij, prei, geitenkaas, hazelnoot en truffel 24  
geroosterde eikhaas paddenstoel, met gerookte biet, crème van ui en zonnebloempit 23

## VOOR ERBIJ

verse frieten met mayonaise 4,5 / romainesla met GLASWERK-dressing 3,5

*Wil je jouw gerecht extra feestelijk maken?*

met gebakken kalfszwezerik +10

met gebakken eendenlever +6

## GLASWERK SPECIALS

voor 2 personen, geserveerd met groenten en frieten

gebraden ribeye van Uruguayaans rund (ca. 400 gram) met truffelsaus 60

hele tarbot op de graat gegaard met beurre blanc saus 60

gebraden hazenrug met witlof en marsalasaus 60

## ZOET WERK

**omelette** sibérienne met vanille- en kersenijs, voor 2 personen 9 p.p.

appelbramencrumble met crème fraîche-ijs 9

taart van Santiago met hazelnootijs en chocolademousse 9

Roels crème brûlée 8

ijsbol van Teun, vraag naar de smaken 2,75

bordje met kazen van Luca 13

