

GASTHOF
De Beiaard

KERSTMENU 2026

Verkrijgbaar van donderdagavond 24 december tot zaterdagavond 26 december.
Reserveren is gewenst ivm beperkte capaciteit.

Carpaccio van hert, afgewerkt met truffelmayonaise,
zongedroogde tomaten en rucola *(A/E)*

óf

Portobello met geitenkaas, granaatappel en walnootcrunch *(D/F)*

Bisque van grijze garnalen en rivierkreeftjes *(D/H/I/L/M/N)*

Boeuf Bourguignon met warme groentjes en kroketten *(B/I)*

óf

Roodbaarsfilet met prei, saffraansaus en kroketten *(B/D/I/L)*

Vanillecrème met gemarineerde peertjes en karamel van Postel-likeur *(A/B/D)*

óf

Dame blanche *(A/D)*

- € 50 voor 3 gangen / € 57 voor 4 gangen / € 65 voor 5 gangen -

Enkel op reservatie. Op 24 en 25 december serveren wij uitsluitend het kerstmenu.
Het menu is enkel verkrijgbaar per tafel.
Bij alle prijzen zijn dienst en BTW inbegrepen. Gelieve per tafel af te rekenen.

ALLERGENEN INDEX

A EIEREN / *B* GLUTEN / *C* LUPINE / *D* MELK (Melk-eiwit + Lactose) / *E* MOSTERD / *F* NOTEN / *G* PINDA'S / *H* SCHAALDIEREN
I SELDERIJ / *J* SESAMZAAD / *K* SOJA / *L* VIS / *M* WEEKDIEREN / *N* ZWAVEL DIOXIDE EN SULFIETEN > 10 mg/kg

Door onze ambachtelijke productiewijze is kruisbesmetting met alle allergenen mogelijk.

Abdijlaan 28 · 2400 Mol - Postel · Tel +32 (0)14 37 73 50 · info@gasthofdebeiaard.be
www.gasthofdebeiaard.be