



## a la carte

### voorgerechten

#### **Soepen** | € 4,50

Zondagse soep met vermicelli, groenten en balletjes  
of

Pompoen crème soep met een vleugje vanille

#### **Carpaccio** | € 9,50

Rundvlees | Bowland kaas | Gegrilde groenten |  
Rozemarijncrème

#### **Bietenlasagne** | € 9,50

Gele biet | Chioggia biet | Frisee | Vruchtensiroop |  
Zuurkoolkroket

### hoofdgerechten

#### **Tamme Eend** | € 21,50

Eendenborstfilet | Peperkoekjusz | Oerwortels | Puree

#### **Gestoomde Schol** | € 21,50

Scholfilet | Truffel | Savoieikool | Knolselderijpuree

#### **Saté** | € 15,50

Varkenshaas saté | Pindasaus | Kroepoek |  
Gebakken uitjes

#### **Busjop Burger** | € 15,50

Leudal varken | Rundvlees | Spek | Gebakken ui |  
Cheddar

### nagerechten

#### **Chocolade** | € 7,50

Chocoladetaart | Marshmallows | Gezouten karamelijs

#### **Abdijkaas** | € 7,50

Valdieu kaas | Honing | Rucola | Notenmelange |  
Druivencompote



## Kerst versje

De daken zijn bedekt met een wit tapijt,  
de 'Busjop' is gevuld met vreugde en gezelligheid.

De tijd van het jaar wanneer we allen samen kerst vieren,  
waar de kerstbomen klaar staan om met  
slingers en ballen te versieren.

De warmte is hoorbaar door het knisperend  
hout in de openhaard,  
van familie en vrienden ontvang je wensen  
op een kerstkaart.

Misschien is de kerstman wel van plan om langs te komen,  
onder de kerstboom mooie cadeaus waar  
je van kan dromen.

Vier het samenzijn aan de hand van een mooie dag,  
dit mogen wij eren in combinatie met een lach.

**DE BUSJOP**  
eten en genieten



## kerstmenu

€ 38,50

### amuse

Lolly van pulled chicken met een zachte  
barbecuesaus

### voorgerechten

**Wildzwijn** | Gekruid wildzwijn filet | Piccalilly  
crème | Pickles | Veldsla

of

**Zalmfilet** | Ingelegd in Gin Tonic | Kruiden crème  
artisjok | zoetzure chioggia biet

### hoofdgerechten

**Hert** | Hertebiefstuk | Banyuls jus | Aardappel-  
puree met truffel | Pompoen | Oerwortels

of

**Snoek** | Snoekbaarsfilet | Knolselderijpuree | Gele  
biet | Savoieikool | Tomatenschuim

### nagerecht

Red velvet cake | Ruby chocolade roomijs | Sneeuw  
van kokos | Frambozengelei

