



De Herberg van Loon

Kerst Menu

26 december - 16:00-22:00

3 GANGEN MENU €36,50

Amuse

Voorgerecht, keuze uit:

- Bonbon van gerookte zalm
- Bonbon van carpaccio
- Vegetarisch dun gesneden carpaccio van knolselderij.

Hoofdgerecht, keuze uit:

- Medaillons van varkenshaas met saus van paddenstoelen
- Kippenspies met stroganoffsaus
- Vegetarisch: vegetarische groenten spies met tofu met saus van paddenstoelen.

Nagerecht: dessert van het huis.

4 GANGEN MENU €42,50

Amuse

Voorgerecht, keuze uit:

- Bonbon van gerookte zalm
- Bonbon van carpaccio
- Vegetarisch dun gesneden carpaccio van knolselderij.

Tussengerecht, keuze uit:

- Soep van bieten met geitenkaas
- Kruiden bouillon met een roomkapje.

Hoofdgerecht, keuze uit:

- Medaillons van varkenshaas met saus van paddenstoelen
- Kippenspies met stroganoffsaus.
- Vegetarisch: vegetarische groenten spies met tofu saus van paddenstoelen.

Nagerecht: dessert van het huis

5 GANGEN MENU €49,50

Amuse

Voorgerecht, keuze uit:

- Bonbon van gerookte zalm
- Bonbon van carpaccio
- Vegetarisch dun gesneden carpaccio van knolselderij.

Tussengerecht, keuze uit:

- Soep van bieten met geitenkaas
- Kruiden bouillon met een roomkapje.

Hoofdgerecht, keuze uit:

- Medaillons van varkenshaas met saus van paddenstoelen
- Kippenspies met stroganoffsaus
- Vegetarisch: vegetarische groenten spies met tofu met saus van paddenstoelen.

Tussengerecht: 3 verschillende soorten kaas

Nagerecht: dessert van het huis

KIDS MENU €17,50

Voor kinderen tot 12 jaar hebben we een speciale ruimte met een heerlijk kinderbuffet.

RESERVEREN?

Reserveer vóór zondag 21 december 2025
via 0592-370 500. Vol = vol!



De Herberg van Loon

Wijnkaart

26 december - 16:00-22:00

PROCCECO BIJ DE AMUSE VOORAF

€ 7,50 per glas € 32,50 per fles

- Champagnewijn met smaken van appel en limoen. Lekker bij een feestelijke gebeurtenis of bij tapas/gamba's.

Alcoholpercentage 12,5%

CRISTATUS BLANCO OF TINTO BIJ HET VOOR GERECHT

€ 5,50 per glas € 26,00 per fles

- Zachte en frisse wijn uit spanje met smaken van citrus, perzik en bloesem. Lekker bij salade, schaaldieren en vis
- Soepele rode wijn uit spanje met smaken van cassis, mocca en bramen. Lekker bij tapas gerechten of een stoofpotje

Alcoholpercentage 12,5%

PAYSANNE ROSÉ BIJ HET HOOFDGERECHT

€ 5,00 per glas € 25,00

- Frisse witte wijn uit Frankrijk met smaken van aardbei en framboos. Heerlijk bij vlees of gevogelte

Alcoholpercentage 11%

RODE PORT BIJ HET KAASPLANKJE

€ 6,50

Ruby, rode port

- Dankt zijn naam aan de heldere, robijnrode kleur. Fris en fruitig van smaak.

Alcoholpercentage 19,5%

MOSCATEL ANEJO BIJ HET NAGERECHT

€ 6,00

- Heerlijke zoete dessertwijn, donkergoud van kleur met smaken van honing, eikenhout en vanille. Heerlijk bij desserts of oude kazen

Alcoholpercentage 15%

