

# Oud & Nieuw

## Voor- & Tussengerechten €10,50

### Ossenstaart Bouillon;

Huisgemaakte dubbel getrokken Ossenstaart  
Bouillon met Groene kruiden  
& reepjes Tomaat

### Knolselderijsoep; 🍃

Huisgemaakte Knolselderijsoep afgemaakt  
met een Olie van Peterselie

**Carpaccio van Gerookte Rib Eye;**  
met Rucola, Zongedroogde Tomaatjes,  
Parmezaanse kaas, Walnootjes  
& Truffelmayonaise

### Kipfilet Tonnato;

Gerookte Kipfilet, Kappertjes, Augurk,  
Rucola, Ui & Tonijnmayonaise

### Zalm Mootje;

Lauwwarm Gerookte Zalm Mootje  
op een bedje van gemengde Salade  
& een Citrusdressing

### Garnalen Tartaar;

Tartaar van Hollandse Garnalen, Citroen,  
Augurk, Bosui, Kappertjes,  
Zure room & Mosterd

### Rode Bieten Carpaccio; 🍃

Dun gesneden Rode Bieten, Rucola,  
Gesuikerde Pecannoten & Geitenkaas

## Hotel Restaurant Piccard

31-12-2021 & 01-01-2022

4- gangen Menu; €49,50 3-gangen Menu; €39,50

## Hoofdgerechten €22,50

Incl. Gewokte Groenten & Gebakken Aardappeltjes  
met Rozemarijn & Zeezout

### Gewikkelde Parelhoenfilet;

Parelhoenfilet omwikkeld met Serranoham  
Cognacsaus & Druifjes

### Runder Tournedo's;

Gebakken Runder Tournedo's op een  
bedje van gebakken Bospaddestoelen  
& een Truffeljus

### Zeetong Filet;

Zeetong Filet gebakken met een saus van  
Strandkrabbetjes, afgemaakt met  
Hollandse Garnaaltjes

### Zeeduivel Filet;

Gebakken Zeeduivel Filet  
omwikkeld met Zeeuws Grillspek  
& een saus van Grove Mosterd

### Gevulde Flespompoe; 🍃

Flespompoe uit de Oven, gevuld met  
Notengehakt van Pecan & Cashew,  
een vleugje Kaneel, gegratineerd met een  
Champignon-Blauwekaassaus

## Nagerechten €9,50

### Hazelnoot Ijstaart;

Hazelnooten-roomijs met  
Meringue & Chocolade

### Karamel Bal;

Een vulling van Karamelmousse & een kern  
van Gezouten karamel, omhuld met Pure  
Chocolade op een Chocolate Chip Cookie

### Framboos-Yoghurt Bavarois;

Bavarois van Framboos & Yoghurt  
afgemaakt met een Frambozen glaçage

### Kaasplankje;

5 soorten Buitenlandse Kazen,  
geserveerd met een Vijgencompote

## Kindermenu

4- gangen; €19,50 3- gangen; €16,50

## Voor- & Tussengerechten €5,50;

Knabbel Groenten 🍃  
Huisgemaakte Tomatensoep 🍃  
Ham met Vers Fruit

## Hoofdgerechten €9,50;

Frietjes met: Spiesje van Biefstuk of  
Kibbeling of Frikandelboom  
of Kaassoufflé 🍃

## Nagerecht €4,50;

Kinderijs