



Eindejaarsmenu Thermae Boetfort

Voorgerecht

Pompoensoep met geitenkaas en pompoenpitten
(Vegan optie: zonder geitenkaas)

Hoofdgerecht

Rundstagliata met pompoenpuree
OF

Risotto met wilde paddenstoelen en pesto van daslook en noten (vegan)
OF

Koolvisfilet met romige pesto, geroosterde kerstomaatjes en pompoenpuree

Dessert

Eindejaarsdessert van de chef
(Vegan optie op aanvraag ter plaatse)



Menu de fin d'année Thermae Boetfort

Entrée

Potage de potiron, fromage de chèvre et graines de courge
(Option vegan : sans chèvre)

Plat principal

Tagliata de bœuf et sa purée de potiron
OU

Risotto aux champignons des bois et pesto d'ail des ours et noix (plat végétalien)
OU

Filet de colin, pesto crémeux, tomates cerises grillées et purée de potiron

Dessert

Dessert de fin d'année du chef
(Option végétalienne sur demande sur place)



End-of-year menu Thermae Boetfort

Starter

Pumpkin soup with goat's cheese and pumpkin seeds
(Vegan option: without goat cheese)

Main course

Beef tagliata with pumpkin puree
OR

Risotto with wild mushrooms and wild garlic and nut pesto (vegan)
OR

Pollack fillet with creamy pesto, roasted cherry tomatoes and pumpkin puree

Dessert

Chef's festive season dessert
(Vegan option on request on site)