



CATCH

HOLIDAY SPECIALS

FROM DECEMBER 19, 2025 TO JANUARY 3, 2026

STARTERS

(SERVED WITH BREAD)

- BEEF TATAKI WITH OYSTER SAUCE, SESAME SEEDS AND VENE CRESS *** 15,-
- SEA BASS CEVICHE WITH GREEN APPLE AND ROASTED PUMPKIN SEEDS *** 15,-
- GRILLED SWEET POTATO SOUP WITH ITALIAN HERBS 12,5

MAIN COURSES

- DUCK BREAST WITH ORANGE SAUCE AND SEASONAL VEGETABLES *** 29,5
- SALMON FILLET WITH SAFFRON RISOTTO AND HARICOTS VERTS *** 25,-
- MUSHROOM RISOTTO WITH PARMESAN AND SAFFRON 25,-

DESSERTS

- NEW YORK CHEESECAKE WITH MERINGUE AND CRISPY ORANGE *** 10,-
- VANILLA PANNA COTTA WITH MERINGUE AND STRAWBERRY GEL 10,-

ENTRÉES

(SERVIES AVEC DU PAIN)

- TATAKI DE BŒUF AVEC SAUCE AUX HUÎTRES, GRAINES DE SÉSAME ET CRESSON VENE ***
- CEVICHE DE BAR AVEC POMME VERTE ET GRAINES DE COURGE GRILLÉES ***
- SOUPE DE PATATE DOUCE GRILLÉE AUX HERBES ITALIENNES

PLATS PRINCIPAUX

- MAGRET DE CANARD AVEC SAUCE À L'ORANGE ET LÉGUMES DE SAISON ***
- FILET DE SAUMON AVEC RISOTTO AU SAFRAN ET HARICOTS VERTS ***
- RISOTTO AUX CHAMPIGNONS AVEC PARMESAN ET SAFRAN

DESSERTS

- CHEESECAKE NEW YORKAIS AVEC MERINGUE ET ORANGE CROUSTILLANTE ***
- PANNA COTTA À LA VANILLE AVEC MERINGUE ET GELÉE DE FRAISE

3-COURSE MENU FOR €42.50 PER PERSON

CREATE YOUR OWN 3-COURSE MENU

YOU CAN ORDER THE DISHES FROM OUR HOLIDAY SPECIALS INDIVIDUALLY, OR COMBINE THEM WITH DISHES FROM OUR REGULAR DINNER MENU. THIS ALSO APPLIES TO ALL GUESTS WHO HAVE BOOKED HALF PENSION.

COMPOSEZ VOTRE PROPRE MENU 3 SERVICES.

VOUS POUVEZ COMMANDER LES PLATS DE NOS « SPÉCIAUX DES FÊTES » SÉPARÉMENT, OU LES COMBINER AVEC LES PLATS DE NOTRE CARTE DU SOIR. CELA S'APPLIQUE ÉGALEMENT À TOUS LES CLIENTS EN DEMI-PENSION.



KLOEG COLLECTION
★★★★