



KERST 2026

KERSTMENU

VOORGERECHTEN

Zalmscocktail in filodeeg
met dillemayonaise en forelkuit.

Carpaccio van hert,
cranberrycompote, truffelmayonaise en manchego.

Tartaar van biet,
gekarameliseerde walnoten, honing-geitenkaas en balsamico crème.

Steak tartaar,
piccalilly, ui, augurk, krokant Parmezaankoekje en kwartelei.

SOEPEN

Paddenstoelencrèmesoep
met croutons, truffelolie en bosui.

Ossenstaartsoep
met aardappelkrokantje en bieslook.



VEGETARISCH

Geroosterde bloemkool,

beurre noisette, tomberry tomaat en geroosterde hazelnoot.

Gevulde portobello

met risotto, ricotta, walnoten, geroosterde groenten en rode bieten.

Aardappel rösti.

HOOFDGERECHTEN

Eendenborst

met mandarijnsaus, zoetzure wortel en gegrilde asperges.

Hertenbiefstuk

met port-vanillesaus, winterse groenten en krieltjes met rozemarijn.

Tournedos

met truffeljus, spruiten, gepofte kastanje en krieltjes.

Gebakken zeebaarsfilet,

stamppotje knolselderij, geroosterde groenten en beamaisesaus.

Zalmfilet

met sugarsnaps, bimi, bospeen en een schuim van dashi-hollandaise.

Varkenshaas

met parmaham, cranberrysaus, geroosterde groenten en stamppotje knolselderij.

GRAND DESSERT

Roofdfruitroomijs

met witte chocolade en bosvruchten, brownie, cheesecake bavarois en een macaron met ganache.