KERSTMENU 2026

Feestelijk 3-gangenmenu

VOORGERECHT

Duo van

Briochetoast met gerookte paling, kaviaar en zure room.

Hartige wafel met Parmaham, mascarponecrème en rucola.

Beide bereidingen worden samen op één feestelijk opgemaakt bord geserveerd.

HOOFDGERECHT

Keuze uit twee gerechten

Gebakken eendenborst

Rosé gebakken eendenborst

Rode-portsaus

Fluweelzachte aardappel-knolselderijpuree met truffelolie

Geglaceerde bospeen en haricots verts

Krokantje van aardappel

— OF —

Op de huid gebakken zeebaars

Zeebaarsfilet met krokante huid

Romige wittewijn-beurre blanc met een vleugje citroen

Aardappelmousseline

Groene asperges en geglaceerde bospeen

Fijn geschaafde venkel

DESSERT

Chocolademousse met roodfruitcoulis

Romige, luchtige chocolademousse geserveerd met een frisse coulis van rood fruit.

€ 59,50 per persoon

Wij wensen u smakelijke en sfeervolle kerstdagen!