

Kerstmenu 2026

Voorgerechten:

- Terrine van eend- rode biet- pistache- kersen
- Tonijn- avocado- sjalot- zoet zure komkommer- salty finger- soja vinaigrette- koekje van sesam
- Steak tartaar- brioche- bieslook creme- zoet zure uitjes- rauwe witlof- uiencompote
- Tartelette- camembert- vijgencompote- amandelen- balsamico, vijgen gel-zuring V

Soepen:

- Wildbouillon- bonbon van hert- petit legume
- Cepes soep- bospaddenstoelen- crème fraîche- truffel V

Tussengerechten:

- Kalfswang- eigen jus- pommes Anna- aardappel crème- bieslook- aardappelkaantjes
- Kabeljauw- groene kruidenkorst- reibekuchen- spinazie- beurre blanc- kaviaar

Hoofdgerechten:

- Hertenrugfilet- hertenstoof- balkenbrij- gekonfijte aardappel- puree- spruitjes- gepofte knolselderij- eigen jus
- Vis van de dag- Hollandaise saus- bereidingen van pompoen- geroosterde hazelnootjes- bloemkool gegaard in beurre noisette
- Ossenhaas- sukade- rundvleesbitterbal- aardappel kroketje- groene groenten- rode wijn jus
- Wellington van knolselderij- gekarameliseerde uien jus- gemarineerde beukenzwammen- knolselderijcrème V

Nagerechten:

- Dessert Noël
- Kaasplankje

Kindermenu

Voorgerecht:

- Tomatensoep
- Carpaccio

Hoofdgerecht:

- Biefstuk, groente garnituur, kruidenboter
- Vis van de dag met groenten en een bijpassende saus

Nagerecht:

- Kinderijs

Het kindermenu is uitsluitend als menu te bestellen. Het is niet mogelijk om de gerechten van dit menu te combineren met het kerstmenu of andersom.