

Kerstdiner / Christmas dinner

Woensdag 24 december 2025 | Wednesday December 24, 2025

3-GANGENDINER | 3-COURSE DINNER

Voorgerecht | Starter

Zalmtartaar

augurk | avocado | bieslook

Salmon tartare

pickles | avocado | chives

€60,00
p.p.

Hoofdgerecht | Main course

Kabeljauwfilet uit de oven

kruidenkorst | cava-saus | romige aspergerisotto

Oven-baked cod fillet with

herb crust | cava sauce | creamy asparagus risotto

Of | Or

Mals varkenshaas

rodewijnsaus | bosvruchten | truffelaardappelpuree

Tender pork tenderloin

red wine sauce | forest fruits | truffle mashed potatoes

Nagerecht | Dessert

Citroen-meringuetaartje met roodvruchtenijs

Lemon meringue cake with red fruit ice cream

Vegetarische optie beschikbaar, vraag het aan onze bediening.

Vegetarian option available, please ask our staff.

Kerstdiner / Christmas dinner

Donderdag 25 december 2025 | Thursday December 25, 2025

4-GANGENDINER | 4-COURSE DINNER

Voorgerecht | Starter

Rundercarpaccio *Beef carpaccio*

Of | Or

Langoustinecarpaccio *Langoustine carpaccio*

Soep | Soup

Miso-soep

tofu | zeewier | bieslook

Miso soup

tofu | seaweed | chives

Of | Or

Romige pompoen-kastanjebouillon

gember | krokante crostini

Creamy pumpkin chestnut broth

ginger | crispy crostini

Hoofdgerecht | Main course

Geroosterde gevulde kalkoen

gedroogde vruchten | rodewijnsaus | aardappelpuree

Roasted stuffed turkey

dried fruits | red wine sauce | mashed potatoes

Of | Or

Gegrilde zalm

rodewijnsaus | pastinaakcrème

Grilled salmon

red wine sauce | parsnip cream

Nagerecht | Dessert

Red velvet cake *Red velvet cake*

Of | Or

Gebakken cheesecake

roodvruchtencoulis | amandelcrunch

Baked cheesecake

red fruit coulis | almond crunch

€75,00
p.p.

Vegetarische optie beschikbaar, vraag het aan onze bediening.

Vegetarian option available, please ask our staff.

Kerstdiner / Christmas dinner

Vrijdag 26 december 2025 | Friday December 26, 2025

3-GANGENDINER | 3-COURSE DINNER

Voorgerecht | Starter

Garnalencocktail
knapperige sla | cocktailsaus
Shrimp cocktail
crispy lettuce | cocktail sauce

€60,00
p.p.

Hoofdgerecht | Main course

Langzaam gegaard hert
knolselderijpuree | gekarameliseerde rode kool
Slow-cooked venison
celeriac puree | caramelized red cabbage

Of | Or

Geroosterde kabeljauw
tomaatjes | wittewijnsaus
Roasted cod
tomatoes | white wine sauce

Nagerecht | Dessert

Gepocheerde peer
mascarponecrème | speculaaskruimel | rode wijn
Poached pear
mascarpone cream | speculoos crumbs | red wine

Vegetarische optie beschikbaar, vraag het aan onze bediening.

Vegetarian option available, please ask our staff.