

Kerstmenu 2026

Amuse

Laat u verrassen door de chef.

Voorgerecht

- ① Steak tartaar met focaccia, zoetzure venkel, rode currymayonaise en kruidenolie.
- ② Tonijncarpaccio met boontjes, kwartelei, rode ui, salsa verde, parmezaanse kaas en rucola.
- ③ Rouleau van hert met bereidingen van knolselderij.

Tussengerecht

- ① Langoustinesoep met licht gegaarde langoustine, appel en cress.
- ② Krokante kalfsstoof met bloemkoolcouscous, dragonkrokant en hollandaise.
- ③ Eendenborst met sinasappel-jus, cranberry gel en pompoenchips.

Spoom

Verfrissend drankje van champagne, eiwit en stoofpeer.

Hoofdgerecht

- ① Gegrilde entrecote met bereidingen van pastinaak en truffeljus.
- ② Porchetta van buikspek met aardappel-knolselderijpuree, bimi en knoflook-rozemarijnus.
- ③ Kabeljauw met zwarte-knoflookschuim, shiitake en prei.

Dessert

Proeverij van de chef.

€ 72,50

