KERSTMENU 2026

KERSTAVOND

ontvangst met een amuse

Zachte wildpate met een hartige uiencompote, zoetzure cornichons, balsamico gel en geroosterd brioche brood.

Gebakken herten rug filet met een krachtige wild jus van jeneverbes en rode port, geglaceerde bospeen, krokantje van parmaham en pomme duchesse.

of

Krokant gebakken Zeebaarsfilet met romige beure blanc met citroen en bieslook. Chips van truffel aardappel, pompoen crème, bospeen en pomme duchesse.

Pistache semi fredo met frambozen coulis en krokante pistache praline.

EERSTE KERSTDAG

Gepocheerde langoustine met zachte geroosterde bloemkool creme, frisse citrusgel en zoetzure komkommer. Afgemaakt met goudbruine kataifi.

Heldere wildbouillon van hert en fazant, afgemaakt met Madeira, fijne enoli paddenstoelen en bieslook.

Spoom

Gegrilde dry aged Australische runder Picanha met klassieke Bordelaise saus, Gegrilde groente,Asperges, chips van parmaham en pomme fondant.

of

Gebakken tarbot filet met verfijnde witte wijn saus met dragon, gegrilde groene asperges, pomme fondant en chips van pastinaak.

Pure chocolade cremeux met koffie ijs, hazelnootpraline crumble en krokante chocolade tuille.

TWEEDE KERSTDAG

ontvangst met een amuse

Steak tartaar a la francaise. Fijne ossenhaas op smaak gemaakt met sjalot, cornichon en dijon mosterd, geserveerd met romige mosterd creme, kwark, eierdooier en krokante uitjes.

Gebakken eendenborstfilet met sinaasappel partjes, geroosterde pastinaak, gekarameliseerde spruitjes, taartje van aardappel en chips van rode biet.

of

Gegrilde heilbotfilet met een saus van romige kreeftenbisque, geroosterde pastinaak, gekarameliseerde spruitjes, taartje van aardappel en crumble van coppa di parma.

Mango/passievrucht bavarois met frambozen sorbet en een krokantje van witte chocolade.