Seasons of wonder

KERSTMENU 2025

Kerstbrunch

Spiegel van de chef

Een rijk gepresenteerde brunchspiegel met onze favoriete kleine gerechten: carpaccio van rund, gerookte zalm, tonijnsalade en krabsalade, aangevuld met huisgemaakte hummus van gegrilde paprika. Geserveerd met luxe minibroodjes en roomboter.

Bouillon

Een heldere, ambachtelijk getrokken bouillon van ossenstaart.
Subtiel verrijkt met een fluweelzachte truffelroom.

Hoofdgerecht

Keuze uit vis, vlees of vegetarisch

Malse ossenhaas, gebakken in roomboter en geserveerd met een rijke madeirasaus. Daarbij een krokant aardappeltaartje, kastanjechampignons en geroosterde pompoen voor een warm geheel.

Gebakken zeebaarsfilet met een zachte beurre blanc en romige aardappelpuree, geserveerd met gesmoorde spitskool. Een lichte maar smaakvolle kerstklassieker.

Romige risotto met geurige truffel en gebakken bospaddenstoelen.
Afgewerkt met parmezaanse kaas en een druppel kruidenolie.

Dessert

Zachte bavarois van stoofpeer met een krokantje van bladerdeeg,
frisse witte wijngel en rood fruit.

Kerstdiner

Amuse

Fijngesneden tonijn aangemaakt met een verfijnde ponzu dressing,
geserveerd met een zachte basilicumcrème en een dun krokantje van tuille.

Voorgerecht

Smaakvolle plakjes gerookte eendenborst, vergezeld door een subtiele cranberry gel,
rijke eendenjus en een compositie van zoetzure wortel en geroosterde spruitjes.

Tussengerecht

Een heldere, ambachtelijk getrokken bouillon van ossenstaart.
Subtiel verrijkt met een fluweelzachte truffelroom.

Tussengerecht

Een ambachtelijke rouleau van gerookte zalm en makreel, gevuld met frisse
avocado en een romige yoghurtsaus. Elegant gepresenteerd met fijne kruiden
en citrusaccenten.

Hoofdgerecht

Keuze uit vis, vlees of vegetarisch

Malse ossenhaas, gebakken in roomboter en geserveerd met een rijke
madeirasaus. Daarbij een krokant aardappeltaartje, kastanjechampignons en
geroosterde pompoen voor een warm geheel.

Gebakken zeebaarsfilet met een zachte beurre blanc en romige aardappelpuree,
geserveerd met gesmoorde spitskool. Een lichte maar smaakvolle kerstklassieker.

Romige risotto met geurige truffel en gebakken bospaddenstoelen.
Afgewerkt met parmezaanse kaas en een druppel kruidenolie.

Dessert

Zachte bavarois van stoofpeer met een krokantje van bladerdeeg,
frisse witte wijngel en rood fruit.

Kerstmenu

Kom genieten van ons kerstmenu tijdens
eerste kerstdag en tweede kerstdag 2025.

Kerstbrunch

Aanvang 11.30 uur tot 15.30 uur

39,95

Kerstdiner

Aanvang 18.00 uur

69,95