

Kerstdiner / Christmas dinner

Donderdag 25 december en vrijdag 26 december 2025

Thursday December 25 and Friday December 26, 2025

4-GANGENDINER | 4-COURSE DINNER

€ 49,50
p.p.

Voorgerecht | Starter

Tonijncarpaccio met dille en limoen

Geserveerd met kappertjes, avocado en een krokantje van brioche

Tuna carpaccio with dill and lime

Served with capers, avocado, and a crisp brioche wafer

Tussengerecht | Intermediate dish

Bisque van garnalen

Met een vleugje cognac en een klein bladerdeegstengeltje

Shrimp bisque

With a touch of cognac and a small puff pastry stick

Hoofdgerecht | Main course

Ossenhaastournedos met rodewijnsaus

Geserveerd met seizoensgroenten en een pastinaakcrème

Beef tenderloin tournedos with red wine sauce

Served with seasonal vegetables and a parsnip cream

Dessert | Dessert

Kerstbavarois van vanille en rood fruit

Met een spiegel van frambozencoulis en een krokant kerstkransje

Christmas vanilla and red fruit bavarois

With a mirror of raspberry coulis and a crispy Christmas wreath biscuit



Scan de QR-code en reserveer
Scan the QR code and reserve

Kerstdiner / Christmas dinner

Donderdag 25 december en vrijdag 26 december 2025

Thursday December 25 and Friday December 26, 2025

4-GANGENDINER | 4-COURSE DINNER

€ 49,50
p.p.

Vegetarisch

Voorgerecht | Starter

Tarteletje van paddenstoelen met pastinaakcrème en asperges

Mushroom tartlet with parsnip purée and asparagus

Tussengerecht | Intermediate dish

Fluweelzachte pompoensoep

Met geroosterde pompoenpitten, saliecrème en een vleugje sinaasappel

Velvety pumpkin soup

With roasted pumpkin seeds, sage cream and a hint of orange

Hoofdgerecht | Main course

Wellington van paddenstoelen en spinazie

Geserveerd met een rode portsaus, aardappelmousseline en geroosterde wintergroenten

Mushroom and spinach Wellington

Served with a red port sauce, potato mousseline, and roasted winter vegetables

Dessert | Dessert

Parfait van witte chocolade en cranberry

Met pistachecrumble en een kerstige saus van glühwein

White chocolate and cranberry parfait

With pistachio crumble and a festive mulled wine sauce



Scan de QR-code en reserveer
Scan the QR code and reserve