



Geachte gast,

Met genoegen doen wij u hierbij ons Kerstmenu 2024 toekomen. Ook dit jaar heeft ons team hun uiterste best gedaan om voor u een feestelijk kerstmenu samen te stellen, zodat uw Kerst gegarandeerd zal slagen.

Beide Kerstdagen kunt u reserveren 's middags om 12.30 uur.

De aanvang van het diner 's avonds is 18.30 uur. Wij serveren dan uitsluitend het Kerstmenu zoals hieronder omschreven.

De Kerstmenu's bevatten een keuze bij het voor- en hoofdgerecht. Er kan voor 5 of 6 gangen gekozen worden, met of zonder het tussengerecht.

Indien u aan een Kerstarrangement wilt deelnemen, verzoeken wij u vooral tijdig te reserveren. Uw bestelling dient u vooraf aan ons door te geven, bij voorkeur per email. Graag ontvangen we de bestelling **uiterlijk 9 december!** Weet u al eerder dat u zeker komt maar nog niet wat u wilt eten, reserveer dan telefonisch om teleurstelling te voorkomen. Vol is vol.

\*\*\*\*\*

Naam : \_\_\_\_\_

telefoon : \_\_\_\_\_

e-mail : \_\_\_\_\_

Voorkeur voor ruimte: restaurant / café – serre (alle tafels worden hetzelfde gedekt)

\_\_\_\_ Kerstdag    \_\_\_\_ uur    \_\_\_\_ volwassenen    \_\_\_\_ kinderen + leeftijd

\_\_\_\_ Zalm    Datum: \_\_\_\_\_ 2024

\_\_\_\_ Proeverij

\_\_\_\_ Soep

\_\_\_\_ Roodbaars

\_\_\_\_ Zeebaars

\_\_\_\_ Hert

\_\_\_\_ Vegetarisch menu    Aantal gangen: \_\_\_\_

\_\_\_\_ Kindermenu vis

\_\_\_\_ Kindermenu vlees

Opmerking:



# Kerstmenu 2024

## Vooraf

Tartaar van zalm

Met gerookte makreel en frisse couscous, crème van mierikswortel, gel van citrus en zoetzure groentjes

## Of

Proeverij van wild

Rouleau van konijn en dadel met rode uien compote, rilette van gans met gedroogde ganzenborst, ham van wildzwijn met mangochutney en een crème van rode biet

O-O-O

## Soep

Oxtail Clair, klassieke bouillon van ossenstaart met een fijn groentegarnituur, tuinkruiden en een scheutje Madeira

O-O-O

## Tussen

Roodbaarsfilet, op de huid gebakken, met een crème van prei, rouleau van prei, gestoofde prei, geserveerd met een hollandaise van salieboter en kruidenolie

O-O-O

## Sorbet

Sorbet van mandarijn, flespompoen en campari, rosé prosecco

O-O-O

## Hoofd

Zeebaarsfilet

Op de huid gebakken, geserveerd met een risotto van bospeen, gerookte knolselderij, beurre blanc van strandkrab en krokante knolselderij

## Of

Hertenrugfilet

Aan het stuk gebraden, geserveerd op een puree van bloemkool en parmezaan, rode wijnsaus en gevuld stoofpeertje

O-O-O

## Dessert

Kerstdessert

Parfait van sinaasappel, gekonfijte kumquats, koude sabayon van dessertwijn en apricot brandy en mousse van witte chocolade

6 gangen € 72,50

5 gangen € 62,50 (zonder tussen)

# Vegetarisch Kerstmenu 2024

Fake tartaar van rode biet met quinoa, gerookte geitenroomkaas  
krokantje van couscous

O-O-O

Soep van venkel en dille met ravioli van bloemkool

O-O-O

Gegrilde medaillon van knolselderij crème van prei, rouleau van prei, saus  
van gepofte knoflook

O-O-O

Sorbet van mandarijn, flespompoe en campari, rosé prosecco

O-O-O

Stoverij van paddenstoelen en tempura van tempeh met een jus van  
eekhoortjesbrood en een crème van bloemkool en parmezaan

O-O-O

Kerstdessert

Parfait van sinaasappel, gekonfijte kumquats, koude sabayon van dessertwijn  
en apricot brandy en mousse van witte chocolade

6 gangen € 55,00

5 gangen € 45.00 (zonder tussen)

## Kinder-Kerstmenu

Taartje van kipsalade met ananas en sinaasappel geserveerd op een bedje  
van spinazieblaadjes en een zachte yoghurtsaus

O-O-O

Romige tomaten crème soep met bosui en cherrytomaatjes

O-O-O

Sorbet van mandarijn met sinaasappelzeste en sprite

O-O-O

Krokant gebakken stukje vis geserveerd met remouladesaus  
zoete worteltjes en aardappelpuree

Of

Varkenshaas medaillon geserveerd met een fruitige tomaten-roomsaus

O-O-O

kerstdessert

Sinaasappelparfait met een chocolade lava cakeje en gegrilde ananas

€ 32,50