

KERSTMENU DINER 2026

4 gangen 75.00

amuse en broodmandje

----- VOORGERECHTEN -----

COQUILLE SAINT JACQUES

bloemkool | hazelnoot | beurre noisette

TERRINE VAN WILDZWIJN

appelcompote | appelstroop | stroopwafelkruim

PASTINAAKMERG

mosterdkaviaar | beurre noisette | groene kruiden 

CARPACCIO

morille crème | Comté kaas | pijnboompitten | rucola

----- TUSSENGERECHT -----

GEROOKTE PADDESTOELEN BOUILLON

Bospaddestoelen ravioli | groene olie 

----- HOOFDGERECHTEN -----

DUO VAN HERT

steak | stoof | saus van kruidkoek | boerenkool

KROKANTE GNOCCHI

salieboter | gepofte ui | tomaat | courgette 

KABELJAUW

zalm kaviaar | groene kruiden | sauce verjus

TOURNEDOS + €9

madeira jus | knolselderij | knoflook crostini

----- DESSERT -----

TARTELETTE

chocolade ganache | citrus | hangop | merengue 

KAASPLANK + €5

selectie van diverse kaassoorten, stroop, vijg, kletzenbrood
(kaasplankje als extra gang €15)

 = vegetarisch  = veganistisch - Heeft u een allergie? Laat ons dit weten
Bovenstaand menu kan nog wijzigen op basis van beschikbaarheid van ingrediënten