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

RUNDER STEAK
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

BRASSERIE ZYPENDAAL
EST.2014