



KERSTDINER 2025

EERSTE & TWEEDE KERSTDAG

INLOOP TUSSEN 17:00 - 18:00 UUR



VOOR

OPTIE 1. BLOEDWORST
met appel-rode koolsalade
en een appel-perenstroop

OPTIE 2. COQUILLES
met proseccoschuim, dop-
erwtencrème en chorizocrumble.

OPTIE 3. PORTOBELLO
gevuld met feta kaas
en parelcouscous.



SOEP

OPTIE 1. KREEFTEN BISQUE
met rivierkreeftjes en scampi
en een toast met rouille.

OPTIE 2. POMPOEN SOEP
romige soep met specerijen
en kokosmelk.



TUSSEN

STOOFPEREN SPOOM
boisson frappée van
stoofperensorbet en prosecco.

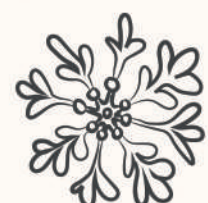


HOOFD

OPTIE 1. KONIJNENBOUT
in het zuur met een pruimen-
abrikozensaus en gratin.

OPTIE 2. ROGVLEUGEL
met een romanesco puree
en beurre noisette.

OPTIE 3. PREI SOUS-VIDE
boterzachte prei met een
dragonmayo en gratin.



DESSERT

OPTIE 1. PANNA COTTA
van hazelnoot met vanillegelei,
kaneelijs en stoofpeer.

OPTIE 2. TROPISCHE TRIFLE
van mangomousse, kokosroom
en cake.



5-GANGEN DINER

€ 67,50

