KERSTDINER 2026

EERSTE & TWEEDE KERSTDAG

INLOOP TUSSEN 17:00 - 18:00 UUR

VOOR

OPTIE 1. BEEF TATAKI
met een ponzu saus,
zoet-zure wortel en tarwe gras.

OPTIE 2. RODE MUL
met parelcouscous en
een crème van bieslook.

OPTIE 3. PULLED AUBERGINE
met een wortel-spinazie puree
en een crème van ...

SOEP

OPTIE 1. SPINAZIE - WATERKERSSOEP
romige soep met paling, appel
en een groene kruidenolie.

OPTIE 2. MINESTRONESOEP
gevulde italiaanse soep met aardappel
spek en parmezaanse kaas.

TUSSEN

OPTIE 1. TRUFFEL RISOTTO
met zwarte truffel
en parmezaanse kaas.

OPTIE 2. CITRUS RISOTTO
met gekarameliseerde
kabeljauw.

HOOFD

OPTIE 1. KALFSLENDE
met een crème van wortel,
pommes fondant en een
sprankelende saus.

OPTIE 2. HARTIGE TARTE TATIN
van kerstomaat en komijn met een
crème van oude kaas, krokant
van hazelnoot en groenten.

OPTIE 3. ZEEBAARS
met een bieslook-citrus
aardappelmousseline,
en beurre blanc.

DESSERT

OPTIE 1. LOTUSBLOEM
dessert met cake, lotuscrème
kaneelijs en een gemberkoekje.

OPTIE 2. PARFAIT
van vanille met een choco quenelle,
spicy-mango crème en meringue.