

# *Kerstdiner / Christmas dinner*

**Woensdag 24 december, donderdag 25 december en vrijdag 26 december 2025**

Wednesday December 24, Thursday December 25 and Friday December 26, 2025

## **4-GANGENDINER | 4-COURSE DINNER**

€49,50  
p.p.

### **Voorgerecht | Starter**

Zalmcarpaccio met dille en limoen

Geserveerd met kappertjes, avocado en een krokantje van brioche

*Salmon carpaccio with dill and lime*

*Served with capers, avocado and a crispy brioche*

### **Tussengerecht | Intermediate dish**

Bisque van garnalen

Met een vleugje cognac en een klein bladerdeegstengeltje

*Shrimp bisque*

*With a hint of cognac and a small puff pastry stick*

### **Hoofdgerecht | Main course**

Ossenhaas tournedos met rodewijnsaus

Geserveerd met seizoensgroenten en een pastinaakcrème

*Beef tenderloin tournedos with red wine sauce*

*Served with seasonal vegetables and a parsnip cream*

### **Dessert | Dessert**

Kerstbavarois van vanille en rood fruit

Met een spiegel van frambozencoulis en een krokant kerstkransje

*Christmas bavarois of vanilla and red fruit*

*With a layer of raspberry coulis and a crispy Christmas wreath*

# Kerstdiner / Christmas dinner

Woensdag 24 december, donderdag 25 december en vrijdag 26 december 2025

Wednesday December 24, Thursday December 25 and Friday December 26, 2025

## 4-GANGENDINER | 4-COURSE DINNER

€49,50  
p.p.

Vegetarisch

### Voorgerecht | Starter

Tartaar van avocado en rode biet

Met crème van mierikswortel, krokant van zuurdesem en een frisse appelvinaigrette

*Avocado and beetroot tartare*

*With horseradish cream, crispy sourdough and a fresh apple vinaigrette*

### Tussengerecht | Intermediate dish

Fluweelzachte pompoensoep

Met geroosterde pompoenpitten, saliecrème en een vleugje sinaasappel

*Velvety pumpkin soup*

*With roasted pumpkin seeds, sage cream and a hint of orange*

### Hoofdgerecht | Main course

Wellington van paddenstoelen en spinazie

Geserveerd met een rode portsaus, aardappel mousseline en geroosterde wintergroenten

*Mushroom and spinach Wellington*

*Served with a red port sauce, potato mousseline and roasted winter vegetables*

### Dessert | Dessert

Parfait van witte chocolade en cranberry

Met pistachecrumble en een saus van glühwein

*White chocolate and cranberry parfait*

*With pistachio crumble and a glühwein sauce*