



Amuse

Voorgerecht

Carpaccio

truffel crème - parmezaan - rucola

Tonijn

sashimi - tartaar - wakame

Tataki

hollandaise - groene kruiden - spek

Soep

Tomatensoep

gekookte kip - bosui

Wildbouillon

paddenstoel - groene kruiden

Kreeftensoep

rivierkreeftjes - sesam

Tussengerecht

Sukade

aardappel - paddenstoelen - peterselie

Ravioli Hollandse garnaal

beurre blanc - gerookte paling - venkel

Krokante kip

taco - chilimayo - koolsalade

Hoofdgerecht

Ossenhaas en varkenswang

truffelsaus - Black Angus kroketje

Zalm en Kingkrab

kingkrabsalade - basilicum hollandaise

Varkenshaas

pulled pork - paddenstoelenschuim

De hoofdgerechten worden geserveerd met verse friet en seizoen garnituur

Dessert

Kerst dessert

zoete verrassingsdessert

Kaas

suikerbrood - gorgonzola - compote

Friandise

Kerstmenu 2026

€89