

KERSTMENU 2026

APERITIEF

Truffelbrioche

met abdijkaas & Breydelham

Of

Zeeuwse creuses

oesters natuur - 2 stuks p.p.

VOORGERECHT

Foie gras

met chutney van koolselder en rode biet, gepofte boekweit & cacao

Of

Gemarineerde zalm 'GauGin'

met kruidenblini's, crème d'Isigny & kruidenslaatje

TUSSENGERECHT

Sint-Jacobsschelp 'Thermidor'

gegratineerd met witte wijnsaus met verse kruiden & prei

HOOFDGERECHT

Kalkoenrollade

*met gesmolten groene kool, spek, Fine champagnesaus,
veenbessen & kroketjes*

Of

Kabeljauw

*met bouchot mosselen, zalmeitjes, spinazie,
beurre blanc & aardappelmousseline*

DESSERT

Feestelijke kerststronk

4 gangen: € 75,00 pp

5 gangen: € 87,50 pp