

EINDEJAARSMENU

Exclusief verkrijgbaar op 24 december 2026

Verrassingshapjes van de chef

Drie verfijnde amuses als feestelijke start van de avond

...

Heldere fazantenbouillon

Zacht getrokken bouillon van fazant met een fijne wintergarnituur

...

Gebakken coquille

Structuren van pompoen en wortel, crumble van katenspek en een verfijnde champagnesaus

of

Klassieke rundertartaar

Fijn gesneden rundvlees met krokant geroosterde brioche

...

Frisse sorbet

Een verfrissend tussengerecht ter voorbereiding op het hoofdgerecht

...

Filet pur van Simmental-rund

Warme seizoensgroenten, aardappelgratin en saus naar keuze

of

Gegrilde tarbotfilet

Zachte prei, grijze Noordzeegarnalen en romige mousselinesaus

...

Dessertcreatie van de chef

Een feestelijke creatie rond chocolade

...

Versnaperingen bij de koffie

Een kleine zoete afsluiter van de avond

Menu incl. drankenforfait € 145.00 p.p.

Menu incl. BOB-formule € 130.00 p.p.

Drankenforfait inbegrepen

- Aangepaste wijnen bij het menu
- Water op tafel en frisdranken
 - Pils en Carlsberg 0.0%
- Koffie of thee bij het dessert

Praktisch

Gasten worden verwacht tussen 18.30 en 19.00 uur.

Het drankenforfait start bij het eerste voorgerecht en loopt tot en met de koffie of thee na het dessert.

EINDEJAARSMENU

Exclusief verkrijgbaar op 31 december 2026

Verrassingshapjes van de chef

Drie verfijnde amuses als feestelijke start van oudejaarsavond

• • •

Fluweelzachte butternutsoep

Romig soepje van geroosterde butternut met een verfijnde wintertoets

• • •

Kroketjes van Wagyu-rund

Krokant vanbuiten, smeuïg vanbinnen, geserveerd met een fris seizoensslaasje

of

Tartaar van zalm

Avocado en frisse crème d'Isigny

• • •

Frisse sorbet

Een verfrissend tussengerecht ter voorbereiding op het hoofdgerecht

• • •

Filet pur van Simmental-rund

Warme seizoensgroenten, aardappelgratin en saus naar keuze

of

Gebakken zeebaarsfilet

Julienne van fijne groenten, beurre blanc en zachte aardappelpuree

of

Hertenkalffilet

Winterse garnituur, aardappelgratin en krachtige jus van hert

• • •

Dessertcreatie van de chef

Een feestelijke creatie rond chocolade

• • •

Versnaperingen bij de koffie

Een kleine zoete afsluiter van de avond

Menu incl. drankenforfait € 180.00 p.p.

Menu incl. BOB-formule € 160.00 p.p

Drankenforfait inbegrepen

- Aangepaste wijnen bij het menu
- Water op tafel en frisdranken
 - Pils en Carlsberg 0.0%
 - Koffie of thee bij het dessert
- Een glas champagne of alcoholvrij alternatief om middernacht

Praktisch

Gasten worden verwacht tussen 18.30 en 19.00 uur.

Het drankenforfait start bij het eerste voorgerecht en loopt door tot 01.00 uur.