


# Kerstmenu

# 2026

# 4 - GANGEN KERSTMENU | 65,00

## VOORGERECHTEN

**Carpaccio** | truffelmayonaise | Parmezaanse kaas | pijnboompitten | rucola | zongedroogde tomaat

**Bavette** | edamame | norichips | sesam | mangosalsa | zoete soja

**Gerookte heilbot** | pastinaakcrème | briochecrouton | hazelnoot | yoghurtdillesaus | mosterd

**Gerookt wortellint** | papadum | komkommer | kappertjes | ricotta | dillecrème

**Hartige cheesecake** | heksenkaas | zoetzure groenten | fruitbrood | notenbodem

## TUSSENGERECHTEN

**Tomatencrèmesoep** | verse basilicum | vermicelli | balletjes

**Mosterdsoep** | gerookte paling | roggebrood

**Kerriesoep** | enoki | limoenyoghurt

## HOOFDGERECHTEN

**Schnitzel** | bospaddestoelen | gerookt spek | saus naar keuze

**Ossenhaas** | geroosterde bloemkool | shiitake | pistache | truffelaardappelcrème | portjus

**Hertenbiefstuk** | aardappelkroketjes | gekarameliseerde appel | biet | pancetta | portjus

**Zalmfilet** | bimi | geroosterde pastinaak | truffelsaus | bataatcrème

**Tarbot** | kreeftenrisotto | groene asperges | venkel | tomaat | dragonroomsaus

**Halloumi in pistachekorst** | parelcouscous | geroosterde bospeen | balsamico

**Linguine** | Bleu d'Auvergne | witlof | trostomaat | peer | walnoot

SAUS NAAR KEUZE
*Roomsaus* | *stroganoffsaus* | *pepersaus* | *portjus*

## DESSERT

**Dame blanche** | vanille-ijs | slagroom | warme chocoladesaus

**Krokante appel** | vanillesabayon | koekcrumble | walnootijs van de Biltse Boer

**Banana Caramella** | pure chocolademousse | Baileyscrème | speculoos



# KIDS KERSTMENU | 24,50

## VOORGERECHT

**Kerstboomwrap**
Gerookte kipfilet | roomkaas | komkommer | geraspte kaas

## HOOFDGERECHTEN

**Zalmfilet** | komkommerster | appelmoes | aardappelkroketjes

**Biefstuk** | komkommerster | appelmoes | aardappelkroketjes

**Kipschnitzel** | komkommerster | appelmoes | aardappelkroketjes

**Kerstpizza** | margherita | snoepgroenten

**Snack naar keuze** | komkommerster | appelmoes | aardappelkroketjes
*kroket* | *frikandel* | *kipnuggets* | *kaassoufflé*

## DESSERT

Versier je eigen (ijs)kerstboom!

