

Kerstdiner / Christmas dinner

Donderdag 25 december 2025

Thursday December 25, 2025

6-GANGENDINER | 6-COURSE DINNER

€ 77,50
p.p.

Amuse

Gebraden tonijn | yuzu gel | avocadocrème | nori chips
Roasted tuna | yuzu gel | avocado cream | nori chips

Voorgerecht | Starter

Tartaar van hert | zwarte truffel | Parmezaankrokant | PX Gel | radijs
Deer tartare | black truffle | Parmesan crisp | PX Gel | radish

Voorgerecht | Starter

Sashimi van zalm | krokante andijvie | doperwtten crème | zeewier velouté
Salmon sashimi | crispy endive | cream of peas | seaweed velouté

Tussengerecht | Intermediate dish

Kabeljauw | sepiacrumble | gele biet | peterselie olie | champagne beurre blanc
Cod | sepia crumble | yellow beet | parsley oil | champagne beurre blanc

Tussengerecht | Intermediate dish

Zwaardvis | gekarameliseerde knoflook | lamsoor | sinaasappel bouillon
Swordfish | caramelized garlic | sea aster | orange bouillon

Hoofdgerecht | Main course

Eend | jus van framboos | crème van rode peen | mizuna
Duck | raspberry jus | red carrot cream | mizuna

Dessert | Dessert

Crème brûlée van port | kastanje gel | duindoornbessaus | roodfruit tuile
Port crème brûlée | chestnut gel | sea buckthorn sauce | red fruit tuile

Inclusief
Amuse & glas bubbels
bij ontvangst

Including
Amuse & sparkling
wine upon arrival