

Hemels

Kerstdiner 4-gangenmenu

Zittingen kerstdiner vier gangen om 20:30 uur

*Vooraf serveren wij een amuse van het huis
met brood van de abdij en kruidenboter.*

VOORGERECHT

Carpaccio van hert

*Gekarameliseerde pecan, mierikswortelcrème,
cranberry en krokante aardappel*

SOEP

Bisque d'homard

*Rivierkreeft, venkel, rouille en dille-olie,
aan tafel geschonken*

HOOFDGERECHT

Duo van rund

*Ossenhaas sous-vide gegaard en gelakt in eigen jus,
met gesmoorde sukade, winters garnituur
en jus van rode wijn en port*

NAGERECHT

Kerstkrans van rood fruit

*Bretonse frambozenkoek, mousse van cranberry en kers,
compote van bloedsinaasappel en mandarijn,
witte chocolade en tonka*

€ 59,50 p.p.

*Van elke gang is een vegetarische variant beschikbaar.
Dieetwensen en allergieën graag bij het reserveren doorgeven, uiterlijk drie dagen van tevoren.*

Hemels

Kerstdiner 5-gangenmenu

Zittingen kerstdiner vijf gangen om 17:00 uur

*Vooraf serveren wij een amuse van het huis
met brood van de abdij en kruidenboter.
Bij de koffie friandises van het huis.*

VOORGERECHT

Carpaccio van hert

*Gekarameliseerde pecan, mierikswortelcrème,
cranberry en krokante aardappel*

TUSSENGERECHT

Tarte tatin van sjalot

Gebakken eendenlever en appelstroop

SOEP

Bisque d'homard

*Rivierkreeft, venkel, rouille en dille-olie,
aan tafel geschonken*

HOOFDGERECHT

Duo van rund

*Ossenhaas sous-vide gegaard en gelakt in eigen jus,
met gesmoorde sukade, winters garnituur
en jus van rode wijn en port*

NAGERECHT

Kerstkrans van rood fruit

*Bretonse frambozenkoek, mousse van cranberry en kers,
compote van bloedsinaasappel en mandarijn,
witte chocolade en tonka*

€ 69,50 p.p.

*Van elke gang is een vegetarische variant beschikbaar.
Dieetwensen en allergieën graag bij het reserveren doorgeven, uiterlijk drie dagen van tevoren.*