

Oudejaarsavondmenu *31 december 2025*

*Gemarineerde Sint-Jakobsvruchten, couscous en
mousse van bloemkool, gebrande bloemkool,
vinaigrette van karnemelk*

*Gebakken Noorse kreeft, brocoletti, zoete aardappel,
saus Tom kha kai*

*Open ravioli met koji, mengeling van champignons,
sausje van gefermenteerd eekhoorntjesbrood*

*Gebakken hertenkalf op de green egg,
peterseliewortel, oca, aardpeer,
fondant aardappel, sausje van rozemarijn*

*Belgische kazen van 'Het Dischhof', gelei van kweepeer,
zuurdesembrood*

*Bouillon van sinaasappel en duindoornbes,
espuma van duindoornbes,
mousse van yoghurt, donkere chocolade,
ijs van ijzerkruid*

*6-gangen aan €220, met aperitief, wijn, water, koffie,
glas champagne om 24u inbegrepen*

Ook een vegetarische of plantaardige versie van dit menu is mogelijk.