



Kerstmenu 2026



Wij serveren een 4 gangen kerst menu:

U maakt een keuze uit

voorgerecht - soep - hoofdgerecht - dessert

€72,50 per persoon

Voorgerechten

Rol van gedroogde "Kuusj" ham met roomkaas en pistache crumble

~

Gebakken coquille met champagne beurre blanc en zalmkaviaar

~

Bloedworst met huisgemaakt appelcompote

~

Mousse van gerookte geulforel met cranberry compote

~

Terrine van pompoen, spinazie, ricotta en pecannoten 🌱

~

Coquille van knolselderij met champagne beurre blanc 🌱

Soepen

Tomatensoep met kruidenroom en Provençaalse ratatouille 🌱

~

*Tante Mina's rijkgevulde zondagse kippenbouillon met
rozemarijncracker*

~

Bisque van strand krabben met zeevruchten

Hoofdgerechten

Epens zuurvlees volgens het recept van “de oma”

~

Parelhoenfilet met truffelsaus

~

*Diamanthaas met aardappel-pastinaak mousseline en
champignonsaus*

~

Vis van het moment, regelmatig wisselend naar marktaanbod

~

Filet van Mechelse zalmforel met ratatouille

~

Bladerdeegtaartje met zuurkool, geitenkaas en hazelnoten 

~

Risotto van rode biet met gebakken paddenstoelen en walnoot 

Dessert

Crème brûlée van venkel met roomijs van pistache

~

Parfait van kruidkoek met crème anglaise

~

Dame Blanche “de Smidse”

~

*Kaasplankje met 7 regionale boerenkaasjes, wijngelei van Domein
Steenberg, stroop en mueslibrood*

~

*Koffie of thee “de Smidse” met handgemaakte bonbons van Matthias
en zoetigheden*