



Kerstmenu 2024



Wij serveren een 4 gangen kerst menu:

U maakt een keuze uit

Voorgerecht - soep - hoofdgerecht - dessert

62,50 per persoon

Voorgerechten

Taartje van gerookte Mechelse forel, zeewierkrokant en citroen aioli

~

*Gerookte eendenborst met Epense aardappelsalade en
appel-notenvrème*

~

Terrine van konijn met bockbiersiroop en pompoen-peren chutney

~

Croquetten van paddenstoelen met truffelsalsa mayonaise 🌱

~

*Krokante bloemkool in tempura met koraal tuile en schuimige
dragon crème* 🌱

Soepen

Tomatensoep met kruidenroom en Provençaaalse ratatouille 🌱

~

*Tante Mina's rijkgevulde zondagse kippenbouillon met
rozijnencracker*

~

Svitlana's Oekraïense borsjtsj rundersoep

Hoofdgerechten

Epens zuurvlees volgens het recept van “de oma”

~

Fazantenborst met zuurkool en Pedro-Ximénez saus

~

Hertenbiefstuk met rode wijnsaus


~

Makreelfilet met limoen-dille saus

~

Risotto van rode bieten met “Pluusj” kaascracker 

~

*Krokant knapzakje met Val-Dieu kaas, Vijlense bijenhoning,
cashewnoten en stroopsaus uit Aubel* 

Dessert

Crème brûlée met vanille en karamel-zeezout ijs

~

Aubelse stroop parfait met appelkrokant

~

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*