



Kerstmenu 2025



Wij serveren een 4 gangen kerst menu:

U maakt een keuze uit

voorgerecht - soep - hoofdgerecht - dessert

67,50 per persoon

Voorgerechten

Wildzwijn paté met pompoen-peren chutney

~

Rilette van eend met brioché krokant en cranberry compôte

~

*Rundercarpaccio met truffelmayonaise, gebakken paddenstoelen,
parmezaan, pijnboompitten en rucola*

~

*Tartaar van knolselderij met frisée, Granny Smith en walnoot-
kerriedressing* 🌱

~

*Carpaccio van rode biet met geitenkaas, hazelnoten en aceto-
balsamico crème* 🌱

~

Mechelse gerookte forel met scampí in tempura en citroen aioli

Soepen

Tomatensoep met kruidenroom en Provençaalse ratatouille 

~

Tante Mína's rijkgevulde zondagse kippenbouillon met
rozemarijncracker

~

Bisque van strandkrabben met dilleroom

Hoofdgerechten

Epens zuurvlees volgens het recept van "de oma"

~

Gekonfijte parelhoen met dragonsaus

~

Hertenbiefstuk met rode wijnsaus

~

Vis van het moment, regelmatig wisselend naar marktaanbod

~

Gebakken forel met gebrande amandel en limoen beurre blanc

~

Ravioli van champignons en truffel, gebakken paddenstoelen,
basilicum en "Pluusj" kaas 

~

Vegetarische "Cassoulet" 

Dessert

Crème brûlée met venkel en roomijs van witte chocolade

~

*Hazelnoot parfait met crème anglaise en sinaasappel-amandel
crumble*

~

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*