



Kerstmenu 2025

Het kerstmenu is beschikbaar van 1 t/m 19 december 2025.

Kerstontbijt - €19,50 p.p.

- Ontbijtparfait met granola
- Croissants met cranberryjam
- Fluffy pancakes met mascarponemousse
- Kerststol
- Kerst broodkrans
- Roerei
- Diverse broodjes met luxe beleg

2-gangen - €24,50 p.p.

Inclusief feestelijk kerstaperitief

Voorgerecht

Torentje van bietenblini's met geitenkaas, dadels en bieslook

Hoofdgerecht

Vegetarische Wellington met paddenstoelen en spinazie

3-gangen - €34,00 p.p.

Inclusief feestelijk kerstaperitief

Voorgerecht

Torentje van bietenblini's met geitenkaas, dadels en bieslook

Hoofdgerecht

Vegetarische Wellington met paddenstoelen en spinazie

Nagerecht

Citroen-mascarponemousse met amarenekersen en amarettikoekje

4-gangen - €40,00 p.p.

Inclusief feestelijk kerstaperitief

Voorgerecht

Torentje van bietenblini's met geitenkaas, dadels en bieslook

Tussengerecht

Romige truffelrisotto met paddenstoelen en Parmezaan

Hoofdgerecht

Vegetarische Wellington met paddenstoelen en spinazie

Nagerecht

Citroen-mascarponemousse met amarenekersen en amarettikoekje

Borrelarrangement - € 19,00 p.p.

2 drankjes + 3 luxe hapjes

- Crostini met brie en cranberry
- Blini met geitenkaas
- Tartelette met vegan bacon en kaas

[Reserveer hier](#)





Christmas menu 2025

The Christmas menu is available from 1st until 19th of December

Christmas breakfast - €19.50 p.p.

- Breakfast parfait with granola
- Croissants with cranberry jam
- Fluffy pancakes with mascarpone mousse
- Christmas loaf
- Christmas bread wreath
- Scrambled eggs
- Various rolls with luxurious fillings

2-course - €24.50 p.p.

Including a festive Christmas aperitif

Starter

Beetroot blinis with goat cheese, dates and chives

Main

Vegetarian Wellington with mushrooms and spinach

3-course - €34,00 p.p.

Including a festive Christmas aperitif

Starter

Beetroot blinis with goat cheese, dates and chives

Main

Vegetarian Wellington with mushrooms and spinach

Dessert

Lemon-mascarpone mousse with amarene cherries and an amaretti biscuit

4-course - €40,00 p.p.

Including a festive Christmas aperitif

Starter

Beetroot blinis with goat cheese, dates and chives

Between

Creamy truffle risotto with mushrooms and Parmesan

Main

Vegetarian Wellington with mushrooms and spinach

Dessert

Lemon-mascarpone mousse with amarene cherries and an amaretti biscuit

Drinks arrangement - € 19.00 p.p.

2 drinks + 3 deluxe appetizers

- Crostini with brie and cranberry
- Blini with goat cheese
- Tartelette with vegan bacon and cheese

[Book here](#)

