

# Kerstdiner / Christmas dinner

Woensdag 25 december en donderdag 26 december 2024

Wednesday December 25 and Thursday December 26, 2024

€55,-  
p.p.

## DINER | DINNER

### Voorgerecht | Starter

Vitello van kalf | oregano crème |  
gebrande sjalot | Balsamico kaviaar  
*Vitello of veal | oregano cream |  
charred shallot | Balsamic caviar*

### Tussengerecht | Intermediate dish

Zeeduivel | zwarte rijst |  
lychee & avocado | beurre blanc  
*Monkfish | black rice |  
lychee & avocado | beurre blanc*

### Hoofdgerecht | Main course

Kwartel | crème van gele peen |  
mizuna | jus van framboos  
*Quail | yellow carrot cream |  
mizuna | raspberry sauce*

### Nagerecht | Dessert

Crème brûlée van port | kastanje gel |  
saus van kers | roodfruit tuille  
*Crème brûlée of port | chestnut gel |  
cherry sauce | red fruit tuille*

## VEGETARISCH | VEGETARIAN

### Voorgerecht | Starter

Bientartaar | burratini | pistache |  
sinaasappel dressing  
*Beet tartare | burratini | pistachio |  
orange dressing*

### Tussengerecht | Intermediate dish

Gerookte spitskool | crème van  
hete bliksem | truffle crumble |  
miso dressing  
*Smoked pointed cabbage | cream of  
"hete bliksem" | truffle crumble |  
miso dressing*

### Hoofdgerecht | Main course

Risotto met Cèpes | Parmezaan |  
veldsla | walnoot  
*Risotto with Cèpes | Parmesan |  
lamb's lettuce | walnut*

### Nagerecht | Dessert

Crème brûlée van port | kastanje gel |  
saus van kers | roodfruit tuille  
*Crème brûlée of port | chestnut gel |  
cherry sauce | red fruit tuille*



Scan QR-code en reserveer |  
Scan QR code and reserve

# High tea

**Woensdag 25 december en donderdag 26 december 2024**

Wednesday December 25 and Thursday December 26, 2024

**Inclusief een glas Rubinat Cava of een glas zelfgemaakte ijsthee**

*Including a glass of Rubinat Cava or a glass of homemade iced tea*

## Amuse

Blini | gambartartaar | rozemarijn crème |  
krokantje van rozemarijn

*Blini | prawn tartare | rosemary cream |  
rosemary crisp*

€42,50  
p.p.

## Soep | Soup

Ossenstaart consommé | ravioli ossenstaart | kaviaar van cranberry

*Oxtail consommé | Oxtail ravioli | cranberry caviar*

## Sandwiches

Tomatenchutney | pistache | komkommer  
*Tomato chutney | pistachio | cucumber*

Crème van eidooier | haringkuit  
*Crème of egg yolk | herring roe*

Gerookte entrecôte | demi glace crème  
*Smoked entrecôte | demi-glace cream*

## Zoetigheden | Sweet treats

Madeleine gedoopt in frambozen en pistache chocolade  
*Madeleine dipped in raspberry and pistachio chocolate*

Boterkoek | *Butter cake*

Arretjescake | *"Arretjes" cake*

Eclair gevuld met aardbei en botercrème  
*Éclair filled with strawberry and butter cream*

Macarons | *Macarons*

Marshmallow van Granny Smith appel en port  
*Marshmallow of Granny Smith apple and port*

# Oudjaarsavond buffet / New Year's Eve Buffet

**Restaurant open van 18:30 tot 21:30 uur**

The restaurant is open from 18:30 till 21:30

€80,-  
p.p.

Boter | tapenade | olijfolie | aioli

Butter | tapenade | olive oil | aioli

## Koude gerechten

- Gravlax | rode biet
- Steak tartaar | brioche | truffel | Amsterdamse ui
- Bieten carpaccio | walnoot | mizuna | sinaasappel dressing
- Caesar salade
- Waldorf salade

## Cold dishes

- Gravlax | red beet
- Steak tartare | brioche | truffle | Amsterdam onion
- Beet carpaccio | walnut | mizuna | orange dressing
- Caesar salad
- Waldorf salad

## Soep

- Tomatensoep
- Knolselderij-room soep

## Soup

- Tomato soup
- Celery root cream soup

## Warme gerechten

- Zalm | mosterd | dille saus
- Gamba's in knoflook olie
- Sukade | rode wijn saus
- Maïskip | Piri Piri
- Cassoulet ( Franse bonen schotel)
- Ravioli | pesto
- Aardappel puree
- Haricots verts

## Hot dishes

- Salmon | mustard | dill sauce
- Prawns in garlic oil
- Chuck roast | red wine sauce
- Corn-fed chicken | Piri Piri
- Cassoulet (French bean dish)
- Ravioli | pesto
- Mashed potatoes
- Green beans

## Nagerechten

- Profiterols | crème anglaise
- Chocolademousse | kersen
- Longueur passievrucht
- Oliebollen

## Desserts

- Profiterols | crème anglaise
- Chocolate mousse | cherries
- Longueur passion fruit
- Dutch doughnuts



Scan QR-code en reserveer /  
Scan QR code and reserve

Inclusief aperitief,  
tafelwater & een fles  
wijn per 2 pers.

Including aperitif,  
table water & a bottle  
of wine per 2 ppl



31 DECEMBER | DECEMBER 31<sup>TH</sup>

# CHAMPAGNE

*saber night*

VROEGBOEKKORTING\* | EARLY BIRD DISCOUNT\*

**Ons Champagne aanbod:**

Fles Ruinart Rosé Brut	€125	€ 112,50
Fles Moët Chandon Brut Impérial	€105	€ 90
Fles Piper Heidsieck Cuvée Brut	€95	€ 80
Fles keuze Officier Sabreur	€90	€ 75

**Our Champagne offer:**

Bottle Ruinart Rosé Brut	€125	€ 112.50
Bottle Moët Chandon Brut Impérial	€105	€ 90
Bottle Piper Heidsieck Cuvée Brut	€95	€ 80
Bottle choice Officer Sabreur	€90	€ 75

Vier de start van 2025 met het kijken naar het vuurwerk! Vanaf 23:00 uur is de Champagnebar geopend. Sabreer zelf jouw eigen fles Champagne onder begeleiding van een Officier Sabreur.

*Celebrate the start of 2025 by watching the fireworks! From 23:00, the Champagne bar will be open. Saber your own bottle of Champagne under the guidance of an Officer Sabreur.*

TICKETS HIERVOOR ZIJN VERKRIJGBAAR BIJ DE RECEPTIE. | TICKETS FOR THIS ARE AVAILABLE AT THE RECEPTION

\* Korting loopt tot 20-12-2024 | The discount is valid until 12-20-2024