



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

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

Tussengerecht | Intermediate dish

Geroookte 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 | gambatartaar | 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 31TH

CHAMPAGNE

saber night



Ons Champagne aanbod:

Fles Ruinart Rosé Brut	€ 125
Fles Moët Chandon Brut Impérial	€ 105
Fles Piper Heidsieck Cuvée Brut	€ 95
Fles keuze Officier Sabreur	€ 90

Our Champagne offer:

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

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