

Kerstmenu Mare 2025 🎄

Laat je verwennen met een feestelijk driegangenmenu vol winterse smaken, pure ingrediënten en een vleugje kerstmagie.

Voorgerechten

Venkelsoep

Een romige soep van venkel met dille en peterselie, afgemaakt met gerookte zalm en kruidenolie.

Texelse cranberry-wildpaté

Paté van wild, met een vleugje Texelse cranberry, geserveerd met luchtige briochetoast en cumberlandsaus.

Tartaar van biet

Een kleurrijk vegetarisch voorgerecht met tartaar van biet, appel, gember, mierikswortel en kappertjes.

Hoofdgerechten

Zeebaars

Gebakken zeebaars met fregola, geserveerd in een romige saus van langoustine en pernod met venkel.

Sukade

Langzaam gegaarde sukade met eigen jus, geserveerd met zuurkool, krokante rösti, paddenstoelen, stoofpeer en seizoensgroenten.

Risotto

Romige risotto met bospaddenstoelen, seizoensgroenten en fris-zoetzure venkel.

Nagerechten

Crème brûlée van Fries suikerbrood

Crème brûlée van Fries suikerbrood, geserveerd met frisse mandarijnsorbet.

Trifle chocolade

Luchtige trifle met lagen van chocoladecake, romige chocolademousse, amarenenkersen en tonkaboon.

Kaasplankje (+ €5,00)

Selectie van fijne kazen, geserveerd met bijpassende garnituur.