KerstMenu

25, 26 & 27 december 2026



Rivierkreeftjes cocktail met geroosterde pompoen, vadouvan, kroketje van rivierkreeft en sinaasappelgel
*
Millefeuille van koolraap met een crème van truffel, gegrilde eryngii, ingemaakte vijg en bieslookolie
*
Charcuterie van wild met een pickle van rode biet, bloedzuring, roggeknar krokant en appel-steranijs chutney (supplement 3,50)

Wildbouillon met stokzwam en kastanje
*
Romige soep van pastinaak, amandel en citrus

Zacht gegaarde heilbotfilet met gebrande prei, crème van topinamboer, beurre noisette en schaaldieren jus
*
Geroosterde dry aged rode biet met ravioli van bospaddenstoelen, hazelnoot en jus van rode biet
*
Rollade van hazenrug met knolselderij gratin, gekarameliseerde appel, krokant van pastinaak en saus van rode port (supplement 3,50)

"Poire belle helene" in champagne gepocheerde peer met een mousse van tonkabonen, cacao crumble en sorbet van peer
*
Panna cotta van rode biet met zwarte bes, nougat van pistache, munt en balsamicostroop

---

3-gangen menu 58,50
4-gangen menu 62,50

KEUKEN VAN HACKFORT

0575 55 50 15