



SAIGNANT
GRILL DINING



KERSTMENU

25 & 26 december 2025



GENIET VAN EEN SFEERVOLLE KERST EN HEERLIJK DINER!

ENJOY A FESTIVE CHRISTMAS AND A DELICIOUS DINNER!



24 DECEMBER

5 GANGEN | 5 COURSES

WELKOM | WELCOME

GLAS BUBBELS CAFÉ DE PARIS
GLASS OF SPARKLING WINE CAFÉ DE PARIS

VOORGERECHT | STARTER

MEAT: RUNDSTARTAAR MET BEARNAISESAUS

MEAT: BEEF TARTARE WITH BEARNAISE SAUCE

FISH: GEMARINEERDE ZALM

Avocado | rode biet

FISH: MARINATED SALMON

Avocado | beetroot

VEGGIE: HALLOUMIROLLETJE

Aubergine | geroosterde paprika | pesto

VEGGIE: HALLOUMI ROLL

Eggplant | roasted bell pepper | pesto

SOEP | SOUP

COURGETTE EN BASILICUM

COURGETTE AND BASIL

SPOOM

SORBET VAN RODE VRUCHTEN

SORBET OF RED BERRIES

HOOFDGERECHT | MAIN COURSE

MEAT: HERTENGEBRAAD

Rode wijnsaus | veenbessen | wintergroenten | gratin dauphinois

MEAT: VENISON ROAST WITH RED WINE SAUCE

Red wine sauce | cranberries | winter vegetables | gratin dauphinois

FISH: GEGRILDE KABELJAUWFILET

Citroen-mousselinesaus | wintergroenten | aardappelmousseline

FISH: GRILLED COD FILLET

Lemon mousseline sauce | winter vegetables | potato mousseline

VEGGIE: GROENTEWELLINGTON

Paddenstoelen | wortel | prei, peterseliesaus | aardappelgratin

VEGGIE: VEGETABLE WELLINGTON

Mushrooms | carrot | leek | parsley sauce | potato gratin

NAGERECHT | DESSERT

TIRAMISU

Speculaas | kersencompote

TIRAMISU

Speculaas | cherry compote

Allergieën of dieetwensen? Meld dit dan tijdig bij ons personeel, zodat wij hier rekening mee kunnen houden.

Allergies or dietary requirements? Please inform our staff in good time so we can take them into account.

25 DECEMBER

4 GANGEN | 4 COURSES

WELKOM | WELCOME

GLAS BUBBELS CAFÉ DE PARIS
GLASS OF SPARKLING WINE CAFÉ DE PARIS

VOORGERECHT | STARTER

MEAT: VITELLO TONNATO

MEAT: VITELLO TONNATO

FISH: GEBAKKEN ZEEBAARS

Witte wijnsaus | wilde rijst | gegrilde asperges

FISH: PAN-SEARED SEA BASS

White wine sauce | wild rice | grilled asparagus

VEGGIE: GEGRILDE GROENTETERRINE

VEGGIE: GRILLED VEGETABLE TERRINE

SPOOM

SORBET VAN RODE VRUCHTEN

SORBET OF RED BERRIES

HOOFDGERECHT | MAIN COURSE

MEAT: WILDSTOOFPOTJE VAN HERT, REE OF WILD ZWIJN

MEAT: GAME STEW WITH VENISON, ROE DEER, AND WILD BOAR

FISH: GEBAKKEN ZEEBAARS

Witte wijnsaus | wilde rijst | gegrilde asperges

FISH: PAN-SEARED SEA BASS

White wine sauce | wild rice | grilled asparagus

VEGGIE: RISOTTO

Bospaddenstoelen | truffelolie

VEGGIE: RISOTTO

Wild mushrooms | truffle oil

NAGERECHT | DESSERT

GEBAKKEN APPEL MET KANEEL EN NOTEN

Geserveerd met vanille-ijs

BAKED APPLE WITH CINNAMON AND NUTS

Served with vanilla ice cream

WIJNPAKKET | WINE PACKAGE

HUISWIJN 22,50 | PREMIUM 35,00

HOUSE WINE 22.50 | PREMIUM 35.00

Allergieën of dieetwensen? Meld dit dan tijdig bij ons personeel, zodat wij hier rekening mee kunnen houden.

Allergies or dietary requirements? Please inform our staff in good time so we can take them into account.

SAIGNANT
GRILL DINING

