

Kerstis

MENU 2025



VAN DER VALK
HOTEL TEXEL - DE KOOG

KERSTMENU 1E KERSTDAG

Geniet van een zorgvuldig samengesteld wijnnarrangement tijdens uw kerstmenu. Voor slechts €35,00 serveren wij perfect afgestemde wijnen, passend bij elke gang: voorgerecht, tussengerecht, hoofdgerecht en dessert. Uiteraard blijft onze volledige wijnkaart beschikbaar voor uw eigen keuze. U heeft ook de mogelijkheid om de reguliere wijnkaart in te zien.

Feestelijke tip:
Begin met
een glas cava
7.00

AMUSE

**TOMATENSCHERP MET
GUACAMOLE**

VOORGERECHT

GEROOKTE RIBEYEROL
asperges | zongedroogde
tomaat | parmezaancreme en
chip | groene olie

TUSSENGERECHT

PADDENSTOELENRAVIOLI
romige kaassaus | truffelolie

HOOFDGERECHT

HERTENSTEAK
chimichurrisaus |
aardappalgratin | gegrilde
asperge | oesterzwam

NAGERECHT

WITTE CHOCOLADEMOUSSE
kern van duindoornhoning |
honing-specerijenbodem

Koffie met
een bonbon
4.75

Zie de wijnkaart
voor bijpassende
wijnen bij elk
gerecht.





WIJNKAART



VOORGERECHT

BODEGA SONSIERRA BLANCO FERMENTADO EN BARRICA | VIURA
steenvrucht | Rioja, Spanje | 2023 romig | lange afdronk



7.00



36,00



TUSSENGERECHT

FRANCOIS VILLARD CONDRIEU LE GRAND VALLON | VIOGNIER
eikenhout en mineralig | Rhône, Frankrijk | 2020 tonen van ananas |
lange afdronk

14.50

69.00



HOOFDGERECHT

**VILLA TRASQUA TRASGAIA CHIANTI ROSSO DI TOSCANA CABERNET
FRANC, SANGIOVESE & CABERNET SAUVIGNON**
gebalanceerd met een licht rokerige toon | Toscane. Italië | 2015 |
kruidig | intens fruit

10.00

48.00

DE LICHTE J. DE VILLEBOIS SANCERRE ROUGE | PINOT NOIT
elegante balans | Loire, Frankrijk | 2022 mineralig typisch Sancerre zuren
| Tonen van rood fruit

9.50

44.00



DESSERT

WELTVREDE OUMA SE WYN | MUSCADELLE
honingzoet | druivig | licht kruidig Robertson Zuid-Afrika | 2023

7.00

35.00



VAN DER VALK
HOTEL TEXEL - DE KOOG