

Kerstis

MENU 2025



VAN DER VALK
HOTEL TEXEL - DE KOOG

KERSTMENU 2E KERSTDAG

Geniet van een zorgvuldig samengesteld wijnarrangement tijdens uw kerstmenu. Voor slechts €35,00 serveren wij vier 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

**PISTACHEMACARON MET
GEITENMOUSSE EN JAM VAN
VEENBESSEN**

VOORGERECHT

**PORTOBELLO OP
GEKARAMELISEERDE BIET**
kaasmousse | asperge |
mini-maïs

TUSSENGERECHT

ZEEBAARSFILET
doperwten-muntpuree |
beurre-blanc

HOOFGERECHT

LAMSFILET
portsaus | pomme fondant |
pompoenpuree | venkel |
gegrilde courgette

NAGERECHT

NEW YORK CHEESECAKE
gezouten karamel

Koffie met
een bonbon
4.75

Zie de wijnkaart
voor bijpassende
wijnen bij elk
gerecht.





WIJNKAART



VOORGERECHT

**DOMAINE DES BERTHIERS SAINT-ANDELAIN PUILLY-FUMÉ
SAUVIGNON BLANC**

knisperend fris en vol | Loire, Frankrijk | 2022 citrusfruit | Mineraliteit met lange afdronk



9.50



44.00



TUSSENGERECHT

BODEGA SONSIERRA BLANCO FERMENTADO EN BARRICA | VIURA

steenvrucht | Rioja, Spanje | 2023 romig | Lange afdronk

7.00

36.00



HOOFDGERECHT

**CHÂTEAU DE VADIEU CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE | GRENACHE, SYRAH
& MOURVÈDRE**

frisse aanzet | Rhône, A.O.C., Frankrijk | 2018 Fijne tannine met tonen van aardbeienjam | Cacaobonen | Witte peper

14.00

66.00



DESSERT

WELTEVREDE OUPA SE WYN | MUSCADELLE

fruitig en volzoet | Verse rozijnen roberzon, Zuid-Afrika | 2023

7.00

35.00



VAN DER VALK
HOTEL TEXEL - DE KOOG