

Diner geserveerd op 24 december 2024

U wordt verwacht om 19.00u

We starten de avond met een glaasje
Champagne en een amuse,
gevolgd door een 5-gangenmenu

Carpaccio van gamba
rivierkreeft, druppels van rode paprika,
komkommerparels, Ajo Blanco



Ovengegaarde heilbot
salsa verde, mosterd van Tierenteyn



Sorbet van rosé champagne
witte perzik



Kalfsoester
millefeuille van wintergroenten, zoete
aardappel, jus van bospaddestoelen



Citroentaart
Yuzuparels, macaron,
crumble van bittere chocolade en sinaasappel



Mokka met zoetigheden

Het menu wordt geserveerd
INCLUSIEF Champagne-aperitief,
aangepaste wijnen en/of tafeldranken én
koffie/thee
€ 130

Lunch geserveerd op 25 december 2024

U wordt verwacht om 12.00u

We starten de middag met een glaasje
Champagne en een amuse,
gevolgd door een 4-gangenmenu

Carpaccio van gamba
rivierkreeft, druppels van rode paprika,
komkommerparels, Ajo Blanco



Ovengegaarde heilbot
salsa verde, mosterd van Tierenteyn



Kalfsoester
millefeuille van wintergroenten, zoete
aardappel, jus van bospaddestoelen



Citroentaart
Yuzuparels, macaron,
crumble van bittere chocolade en sinaasappel



Mokka met zoetigheden

Het menu wordt geserveerd
INCLUSIEF Champagne-aperitief,
aangepaste wijnen en/of tafeldranken én
koffie/thee
€ 120

Kindermenu (tomatensoepje, kipfilet met frietjes
en appelmoes, ijsje) inclusief frisdranken
€ 45

Diner geserveerd op 25 december 2024

U wordt verwacht om 18.15u

We starten de avond met een glaasje
Champagne en een amuse,
gevolgd door een 5-gangenmenu

Carpaccio van gamba
rivierkreeft, druppels van rode paprika,
komkommerparels, Ajo Blanco



Ovengegaarde heilbot
salsa verde, mosterd van Tierenteyn



Sorbet van rosé champagne
witte perzik



Kalfsoester
millefeuille van wintergroenten, zoete
aardappel, jus van bospaddestoelen



Citroentaart
Yuzuparels, macaron,
crumble van bittere chocolade en sinaasappel



Mokka met zoetigheden

Het menu wordt geserveerd
INCLUSIEF Champagne-aperitief,
aangepaste wijnen en/of tafeldranken én
koffie/thee
€ 130

Diner geserveerd op 1 januari 2025

U bent welkom vanaf 17.00u

Argentijnse tijgergarnalen
tabouleh, madrascurry, limoen



Koolvishaasje
butternut, prei, beurre blanc, saffraan



Verfrissende sorbet
mandarijn, knettersuiker



Gelakte filet van kwartel
gekonfijte bout, vergeten groenten,
pommes pont neuf, dragon



Taartje van appel / vijg / amandel
citroenroom, limoensorbet

3 gangen
(voor-, hoofd-, en nagerecht
van bovenstaand menu) € 55

4 gangen
(bovenstaand menu zonder sorbet) € 79

5 gangen (het volledige menu) € 85

**Reserveer alvast uw tafel via onze website www.martinushoeve.com,
klik daar op **Reserveer Online**.
Of klik hier.**

