

Diner
24 december 2026

U wordt verwacht om 19.00u

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

Gravad Lax

brioche, karnemelk, dilleolie,
knapperige groene groenten



Heilbotfilet uit de oven

tomaat, buffelmozzarella, schaaldierenjus



Sgroppino

citroensorbet, prosecco



Gebraden eendenborst

gember-honinglak, groentenlasagne,
sinaasappel



Pasteis de Nata

structuren van koffie, lemon curd



Mokka met zoetigheden

Het menu wordt geserveerd
INCLUSIEF Champagne-aperitief,
aangepaste wijnen en/of tafeldranken én
koffie/thee
€ 140

Lunch
25 december 2026

U wordt verwacht om 12.00u

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

Gravad Lax

brioche, karnemelk, dilleolie,
knapperige groene groenten



Heilbotfilet uit de oven

tomaat, buffelmozzarella, schaaldierenjus



Gebraden eendenborst

gember-honinglak, groentenlasagne,
sinaasappel



Pasteis de Nata

structuren van koffie, lemon curd



Mokka met zoetigheden

Het menu wordt geserveerd
INCLUSIEF Champagne-aperitief,
aangepaste wijnen en/of tafeldranken én
koffie/thee
€ 135

Tijdens de lunch op 25 december, serveren we
ook een **kindermenu** voor kinderen t/m 11 jaar
(tomatensoepje, kipfilet met frietjes en
appelmoes, ijsje)
inclusief frisdranken
€ 45

Diner
25 en 26
december 2026

Op 25 december wordt u verwacht om 18.30u
Op 26 december wordt u verwacht om 18.00u

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

Gravad Lax

brioche, karnemelk, dilleolie,
knapperige groene groenten



Heilbotfilet uit de oven

tomaat, buffelmozzarella, schaaldierenjus



Sgroppino

citroensorbet, prosecco



Gebraden eendenborst

gember-honinglak, groentenlasagne,
sinaasappel



Pasteis de Nata

structuren van koffie, lemon curd



Mokka met zoetigheden

Het menu wordt geserveerd
INCLUSIEF Champagne-aperitief,
aangepaste wijnen en/of tafeldranken én
koffie/thee
€ 140

Diner
1 januari 2027

U bent welkom vanaf 17.00u

Rivierkreeft

couscous, venkel, selder, tomaat



Gebakken sliptong

winterse ratatouille, miso beurre blanc, dragon



Verfrissende sorbet

bosvruchten, yoghurt espuma



Hertenfilet

compote van blauwe bessen, Valois saus,
pomme Anna



Crumble

appel, gember, vijg, vanille

3 gangen

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

4 gangen

(bovenstaand menu zonder sorbet) € 79

5 gangen (het volledige menu) € 85

Ons keukenteam houdt graag rekening met vegetariërs, en/of notenallergie, en een schaal- en schelpdierenallergie.
Omwille van de drukte met de kerstdagen, kunnen we met andere persoonlijke wensen of intoleranties op deze dagen geen rekening houden.

Reserveer alvast uw tafel via onze website www.martinushoeve.com, klik daar op [Reserveer Online](#)

