

KERST MENU 2026

VOORGERECHTEN

CARPACCIO
geserveerd met truffelmayonaise, zongedroogde tomaat, olijven, pijnboompitten, Parmezaanse kaas en rucola

PALING & COQUILLE
geserveerd met knolselderij, zwarte knoflook en dashivinaigrette

RILLETES VAN EENDENBOUT
geserveerd met zolderspek, eendenlever, zuurkool, pistache en cranberry

MOSTERDSOEP
een echte André Dokter klassieker, romige mosterdsoep met Groninger mosterd, droge worst en fijngesneden prei

UIENSOEP
klassieke gevulde uiensoep met gerookt spek en toast met oude kaas

TUSSENGERECHTEN

RUNDERWANG
langzaam gegaarde en geserveerd met andijvie, pastinaak en schuim van eekhoorntjesbrood

KIBBELING VAN ZEEDUIVEL
gepaneerde zeeduivel geserveerd met remoulade-beurre blanc en venkelsalade

PROCUREUR
geserveerd met Ibérico-ham, gepofte paprika en uiencrème



KERST MENU 2026

HOOFDGERECHTEN

TOURNEDOS
gebakken in de houtskool oven en geserveerd met rodekool, stoofpeer, aarappel gratin en specerijen jus

HERTENBIEFSTUK
gebakken in de houtskool oven en geserveerd met rodekool, stoofpeer, aarappel gratin en specerijen jus

SCHOLFILET
geserveerd met pompoencreme, witlof, citrus peertje en gele curry beurre blanc.

SPARERIBS
de enige echte André Dokter spareribs, oosters gemarineerd en saus naar keuze: rode saus, whiskey-, of knoflooksaus

SATÉ
gesneden van varkenshaas, geserveerd met onze eigen pindasaus, atjar, krokante ui, taugé en kroepoek

DESSERTS

CARROTCAKE
Worteltaartje met karamel-pecanroomijs, cookiecrumble, sinaasappel-wortelgel en namelaka

APPELKRUIMEL-DESSERT
Kanneelijs, appel-rozijnencompote, appelgel, cookiecrumble en banketbakkersroom

Steakhouse André Dokter