

We wish you

a merry

Christmas!

-Team Van der Valk Breda-

Menu Kerstavond & Tweede Kerstdag 2026

Brood met smeersels

2 smeersels | Olijfolie

€8.50

Amuse van de chef

Voorgerechten

Hertencarpaccio | Parmezaanse kaas | Enoki | Rucola

Hamachi op oosterse wijze | Soja | Sesam

Tartaar van rode kool | Gember | Rozijnen

Tussengerechten

Eendenborst | Bloedsinaasappel | Basilicum | Vijgen

Coquille | Bloemkool | Zeekraal | Hazelnoot | Flespompoen

Knolselderij | Zwarte citroen | Miso | Hazelnoot

Hoofdgerechten

Wild zwijn | Hertenstoof | Kersen-balsamicosaus | Pastinaak | Spruiten

Kabeljauw | Nori | Knolselderij | Laurier | Appel

Dry-aged pompoen | Salie | Olijfolie | Mierikswortel

Nagerechten

Framboise | Witte chocolade | Framboos | Kardemom

Kaasplankje van Guillaume

| 3 kazen | Notenbrood | Appel-kaneelcompote

+ verse truffel €12,50 (+/- 5 gram)

+ eendenlever escalope €12,50 (+/- 50 gram)



We wish you

a merry

Christmas!

-Team Van der Valk Breda-

Menu Eerste Kerstdag 2026

Brood met smeersels

2 smeersels | Olijfolie

€8.50

Amuse van de chef

Voorgerechten

Wagyu-carpaccio | Ponzu | Gedroogde eidooier | Nori

Mozaïek van zalm | Loomi | Dille | Rettich

Zacht gegaarde schorseneren

| Geroosterde bloemkool | Citroen | Kappertjes

Tussengerechten

Kalkoenrollade | Basilicum | Peer | Vijg

Zeebaars | Tijgermelk | Appel | Avocado

Rode biet | Radijs | Sakura | Yu Choi

Hoofdgerechten

Traag gegaarde lamsnek | BBQ-lak | Pistachecrumble | Rozepeperjus

Heilbot | Nantua-saus | Sinaasappel | Zeekraal

Spitskool | Dragon | Vegetarische shiitakejus | Hazelnoot

Nagerechten

Chocoladecrèmeux | Kumquat-marmelade | Kokos

+ verse truffel €12,50 (+/- 5 gram)

+ eendenlever escalope €12,50 (+/- 50 gram)