Abshoven
...RESTAURANT

Kerstmenu

2026

Vrijdag 25 december en **zaterdag 26 december**
Startend om 12:00 of 12:30 of 13:00 of 13:30 uur (tot max 16:30 uur) en
Startend om 17:30 of 18:00 of 18:30 of 19:00 uur (tot +-22:00 uur.)

Keuze uit 3 of 4 gangen:
Voor-, hoofd- en nagerecht €59,00
Voor-, tussen-, hoofd- en nagerecht €66,00
Kinderkerstmenu, tot 12 jaar €34,00
Meerprijs kaasplankje €4,00

Amuse

- Verrassing

Voorgerecht

Met breekbrood en boter

- Bisque d'Hommard* | gedroogde appel | saffraanschuim
- Tomatensoep Caprese | mozzarella | basilicum | pesto crostini *Vega*
- Zachte pompoen | peer | geitenkaascrème | gekarameliseerde walnoot *Vega*
- Ambachtelijk gesneden rundercarpaccio | notensla | Grana Padano kaas pijnboompitten | zontomaatjes | truffelcrème

Tussengerecht

Optioneel

- Gepekelde zalm | lompviskaviaar | lamsoor* | kruidensaus van wei | zoetzuur
- Portobello kerststol | vulling van winterse groente en paddenstoel huttenkäse | amandel | lamsoor* *Vega*
- Ambachtelijk gesneden rundercarpaccio | notensla | Grana Padano kaas pijnboompitten | zontomaatjes | truffelcrème

Hoofdgerecht

Met frites en mayonaise

- Varkenshaas | champignonroomsaus met Madeira* | groentepalet stoofpeer | aardappelgratin
- Visstoof van verschillende vissoorten | garnalen | fumet* wortel | doperwten | krieltjes
- Knien in't zoer | stoofpeer | spitskool | Amsterdamse uitjes | aardappelpuree
- Vegetarische pastei | groene groentecurry | quorn* | kastanjechampignons | kokos *Vega*

Nagerecht

- Mont Blanc | meringue* | kastanjecrème | gel van mango
- Trifle* | bosvruchten | citroenbiscuit | mascarpone | chocoladecrumble
- Gevarieerd kaasplankje (+€4,-) | vruchtenbrood | olijven | vijgenchutney

Kinderkerstmenu

❖ Kinderamuse, verrassing
❖ Tomatensoepje | brood | roomboter *Vega*
❖ Varkenshaasje *of* Frikandel | frietjes | appelmoes | groentjes *Kan Vega*
❖ Kinder Mont Blanc | meringue | chocolademousse | aardbei

Wat is het eigenlijk voor lekkers?

* Bisque d'Hommard=klassieke Franse kreeftensoep
* Lamsoor=ziltige kruidensoort die groeit in de waddengebieden en kweldergebieden, o.a. in Nederland
* Madeira=is een versterkte wijn afkomstig van het Portugese eiland Madeira.
* Quorn=vleesvervanger op basis van gefermenteerd schimmeleiwit
* Fumet=aromatische visbouillon
* Meringue=gezoet schuim van eiwit, gedroogd in de oven
* Trifle=traditioneel Engels nagerecht opgebouwd uit kleurige laagjes

Hoe kun je reserveren en hoe geef je de menukeuzes door?

U kunt (enkel) **online reserveren**, via de knop op onze site www.brasserieabshoven.nl. Dan krijgt u meteen een **bevestigingsmail**, en vanaf november **een link** om uw menukeuzes in één keer aan ons door te geven.

Allergieën kunt u aan het einde op het online formulier invullen. We maken verder in principe geen uitzonderingen op het kerstmenu. Als u iets niet zou lusten, vragen we u vriendelijk, het gewoon op uw bord te laten liggen. Om met Kerst >450 gasten *soepel* van 3 of 4 gangen te voorzien, streven we naar zo min mogelijk uitzonderingen en aanpassingen. Dank voor uw medewerking en begrip!

U geeft uw menukeuze **uiterlijk 1 december** aan ons door.

U komt met de feestdagen genieten,
op een unieke locatie in een oude
kloosterkerk. Met een heel aparte,
warme kerstsfeer en goed eten.
Wij kijken ernaar uit! Komt u ook?

Kerstgroet,

Team Abshoven

Bram en Tessa Vos
Restaurant Abshoven
Abshoven 35, 6151GC Munstergeleen
046-2045 028
info@brasserieabshoven.nl

Vol? We kunnen u op de reservelijst zetten, voor als iemand annuleert.