MILS

KERST & OUDJAAR 2026

Feestelijk genieten met Mils



De mooiste momenten beleven we aan tafel...

De kerstdagen komen eraan. Buiten worden de dagen kouder, binnen maken we het warm en gezellig. Bij Mils brengen we de magie van Kerst en Oudjaar tot leven met heerlijke, verfijnde gerechten, warme nostalgie en een vleugje culinaire verwennerij.

Laat u verrassen door onze feestelijke selectie en geniet samen met familie en vrienden van smaakvolle momenten.

VOUWLIJN

AMUSE

Mini-tartaar van rund

Met truffelcrème en een krokantje van Parmezaan. Heerlijk in combinatie met een glas frisse Crémant d'Alsace.

Optioneel bij het viergangenmenu.

VOORGERECHT

Gebakken coquille

Gebakken in roomboter, met zachte bloemkoolcrème, hazelnoot en Champagne-beurre-blanc.

OF

Carpaccio van filet pur

Met frisse rucola, oude kaas en verfijnde basilicumolie.

TUSSENGERECHT

Enkel bij het viergangenmenu

Heldere bouillon van bosduif

Met champignons en een vleugje tijmolie.

HOOFDGERECHT

Gebakken kabeljauw

Met romige citroenrisotto en frisse gremolata.

OF

Kalfskroon

Met eigen jus en een heerlijke gratin van boschampignons.

VOUWLIJN

DESSERT

Feestelijke mousse van witte chocolade & limoncello

Geserveerd met friszure frambozencoulis, pistachecrumble en rood fruit.

Een heerlijk zoete afsluiter van een feestelijk diner!

€ 65,00

PER MENU

Mils wenst u smaakvolle feestdagen, een sprankelende Kerst en een prachtig nieuwjaar!

Dankbaar voor uw vertrouwen. We kijken ernaar uit om ook tijdens deze feestdagen voor u te mogen koken.

ENKEL OP RESERVERING EN DIT KAN VIA HET VOLGENDE NUMMER

089765903

VOUWLIJN

PLAKRAND