

# Restaurant De Roode Leeuw

Kerstmenu 2017  
1<sup>e</sup> Kerstdag vanaf 18:00 uur

Amuse van het huis

\*\*\*\*\*

Oosters rolletje van krab, rettich, wortel met  
sesammayonaise en kroepoek van  
Hollandse garnalen

\*\*\*\*\*

Fazantenbouillon met crostini van  
paddenstoelen en eendenlever

\*\*\*\*\*

Gestoomde tongfilet met gebakken coquille,  
crème van bloemkool, saus van piccalilly  
en kruim van Pata Negra

\*\*\*\*\*

Medaillon van hertenrugfilet met bladerdeeg  
en ragout van kalfszwezerik

\*\*\*\*\*

Kalfshaas met ravioli van kreeft en pompoen  
en een saus van gerookte boter

\*\*\*\*\*

Omgevallen chocolademelk met speculaasbrokken  
(chocolade surprise dessert)

Prijs p.p. € 75,-

Kerstbrunch 1<sup>e</sup> Kerstdag  
van 12:00 tot 15:00 uur

Glas Xenius Cava  
Brut Reserva

BROODJES:

- Kerststol
- Luxe harde bolletjes
- Croissant
- Bagels

SMEERSELS:

- Boerenboter
- Kruidenboter

SALADES:

- Caprese salade  
(tomaat,basilicum,mozzarella)
- Fruitsalade
- Avocadosalade met  
rivierkreeft en  
French dressing

KOUDE GERECHTEN:

- Hollandse garnalen met  
Granny Smith en cocktailsaus
- Gerookte zalm met ui  
en kappertjes

- Carpaccio van weiderund  
met Parmezaanse kaas,  
pijnboompitten en rucola
- Gevulde eieren

WARME GERECHTEN:

- Roerei met truffel
- Beenham in een klem met  
saus van kruidnagel en laurier
- Saucijzenbroodjes van  
zwartpoothoender en truffel
- Zalm met gamba's en  
botersaus
- Quiche met ham, prei  
en kaas
- Pasteitje met kalfsragout  
en paddenstoelen

DESSERT:

- Tiramisù met Bastogne  
koeken
- Crème brûlée van vanille
- Chocolade brownie
- Chocolademousse van  
Valrhona chocolade

Prijs per persoon € 39,00

Kinderen van 4 t/m 12 € 15,00

Kinderen tot 4 jaar gratis

Wij zijn gesloten op:  
26 december t/m 1 januari.