

KERSTMENU 2018
1^e Kerstdag vanaf 18:00 uur

Restaurant
De Roode Leeuw

Amuse van het huis

Carpaccio van coquille met oliebol van kreeft en gebakken chorizo

Zuurkoolsoep met krokant buikspek van Baambrugs big

Bresse kip met langoustine, citroengras en kerrie

Zeeduivel met pancetta, kastanje-crème, beurre noisette en geschaafde bloemkool

Dry aged Simmentaler lende met kaantjes, krokant gebakken kalfszwezerik en schuim van gepofte knoflook

Chocolade- kokos- meringue dessert

Prijs per persoon € 79,-

KERSTBRUNCH 1^e Kerstdag
van 12:00 tot 15:00 uur

Glas Xenius Cava Brut Reserva

BROODJES:

- Kerststol
- Luxe harde bolletjes
- Croissant

SMEERSELS:

- Boerenboter
- Kruidenboter

SALADES

- Caprese salade (tomaat, basilicum, mozzarella)
- Fruitsalade
- Pompoensalade met paddenstoelen en blauwe kaas 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
- Poké bowl met sushirijst, wakame, avocado, sojaboontjes en tonijn

WARME GERECHTEN:

- Eieren Benedict (gepocheerd met Hollandaise saus)
- Beenham in een klem met saus van kruidnagel en laurier
- Saucijzenbroodjes van zwartpoothoender en truffel
- Zalm met gamba's en witte wijnsaus
- Quiche met ham, prei en kaas
- Pateitje 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.