


Culinaire bestellijst  
voor de feestdagen

Uw naam en voorletters .....  
 Staat .....  
 Postcode en woonplaats .....  
 Telefoonnummer .....  
 E-mail adres .....



**KERST**  
viert u bij  
De Roode Leeuw

## Uw bestelling

aantal	gerecht	prijs p.p.	totaal
.....	huismgemaakte Rundvleessalade	€ 9,80	.....
.....	huismgemaakte Russisch Ei	€ 11,55	.....
.....	huismgemaakte Hors d'oeuvre (4 soorten vlees en 5 soorten vis)	€ 17,80	.....
.....	een liter Tomatensoep	€ 9,00	.....
.....	een liter Rundvleesbouillon	€ 9,00	.....
.....	een liter Bospaddestoelensoep	€ 9,00	.....
.....	een liter Wild-creme soep	€ 9,00	.....
.....	een kilo jachtschotel (2 à 3 pers. )	€ 19,50	.....
.....	een kilo huismgemaakte rode kool	€ 5,00	.....
.....	halve liter champ.roomsaus	€ 6,50	.....
.....	halve liter peperroomsaus	€ 6,50	.....
.....	halve liter rode port saus	€ 6,50	.....
.....	huismgemaakte aardbeienbavarois	€ 5,00	.....
.....	stokbrood wit	€ 2,50	.....
.....	kruidenboter per 100 gr.	€ 2,00	.....
.....	roomboter per bakje	€ 3,00	.....
.....	vier-gangen kerstmenu afhaal	€ 39,50	.....

## op nieuwjaarsdag kunt u ook boerenkool afhalen!

..... Boerenkool met alles erop en eraan € 16,50 .....

Uw gewenste datum (aankruisen):

- 25-dec  
 26-dec AFHALEN TUSSEN  
 30-dec 12.00 en 14.00 uur

Op 1 januari 2018 serveren wij  
vanaf 12:00 uur traditioneel onze  
boerenkoolstamppot in buffetvorm.

## Roode leeuw met kerst bij u thuis

Dit jaar geen stress in de keuken en alleen culinair genieten!  
Laat onze keuken brigade voor u het werk doen.

Een vier-gangen kerst menu om af te halen met een duidelijke uitleg voor het bereiden van de verschillende gangen.

**Amuse**

glaasje met boerderij eenden ham en granaatappel confituur

**Voorgerecht**

proeverij van 5 verschillende gerechten bestaande uit;  
gerookte zalm tartaar - gemarineerde gamba - kalfspaté - rundercarpaccio en geitenkaas bonbon met daarbij vers brood en gezouten boter

**Passende wijn;**

Neetlingshof Sauvignon blanc (afhaalprijs € 19,- per fles)

**Soep**

kreeftensoep met crème fraîche en scheut cognac

**Hoofd gerecht**

gegrilde varkenshaas medaillon omwikkeld met spek en gegrilde roodbaarsfilet.

Met daarbij truffelsaus, aardappelgratin taart, groene asperges en geglaceerde wortel

**Passende wijn;**

Château Semeillan Haut-Médoc (afhaalprijs € 24,- per fles)

**Dessert**

Drieluik van dessertgerechten bestaande uit; chocolade mousse, cheese cake en baileys pannacotta

De prijs voor dit menu bedraagt € 39,50 per persoon

Graag ontvangen wij uw bestelling voor 20 december.  
Het kan opgehaald worden op **25 december**  
tussen 14:00 en 16:00 uur

## Kerst menu 2017

### Voorgerechten

Plateau met kleine vis en vlees voorgerechtjes (wildpaté, nagelhout en gerookte makreel)  
of  
Ossenhaas carpaccio met grove oude kaas en een truffel crème  
of  
Tartaar van gerookte zalm en gerookte tonijn met zoete aardappel chips

### Soepen

Krachtige runderbouillon met garnituur en verse groente  
of  
Lichte crème soep van wild met vossenbessen crème

### Tussengerechten

Gegrilde roodbaarsfilet op een bedje van lamsoren met een Pernodsaus

### Hoofdgerechten

Varkenshaas op een truffelsaus met eekhoortjesbrood  
of  
Hertenrugfilet met een jus van glühwein en oude wijven koek  
of  
Gegrilde zalm met gamba's en een zachte kreeftensaus

### Nagerechten

Dame blanche  
of  
Kwark parfait met frambozensaus

## Aangepaste à la carte kaart kerstmis 2017

### Voorgerechten

Ambachtelijk wit- en bruin brood roomboter, kruidenboter en tapenade € 4,20  
Ossenhaas carpaccio met grove oude kaas en een truffel crème € 15,60  
Plateau met vis en vlees voorgerechtjes (wildpaté, nagelhout en makreel) € 16,40  
Salade van geitenkaas gegrilde conference peer en pecan noten (v) € 13,40  
Tartaar van gerookte zalm en gerookte tonijn met zoete aardappel chips € 17,80  
Gemarineerde gamba's met rucola en zwarte knoflook crème € 15,80

### Soepen

Dubbel getrokken runderbouillon, gevuld met verse groenten en rundvlees € 6,80  
Pruimtomatensoep met basilicum en crème fraîche (v) € 6,80  
Lichte crème soep van wild met een vossenbessen crème € 6,80  
Huisgemaakte kreeftensoep met cognacroom € 9,50

### Verfrissing

Passie vrucht cocktail € 6,50

### Hoofdgerechten

Varkenshaas op een truffelsaus met eekhoortjes brood € 24,50  
Biefstuk van de Ierse ossenhaas met een aceto saus met babyuitjes € 29,80  
Kabeljauw met een avocado crème € 24,80  
Gegrilde zalm met gamba's en een zachte kreeftensaus € 25,50  
Jachtschotel de Rode Leeuw € 24,50  
Hertenrugfilet met een jus van glühwein en oude wijven koek € 29,80  
Quiche met bospaddenstoelen, pompoen en gorgonzola met kruidensaus (v) € 22,50

### Desserts

Dame blanche € 7,50  
Chocolade - Baileys panna cotta met chocolademousse € 7,50  
Kwark parfait met frambozensaus € 7,50  
Gebakken cheesecake € 7,50  
Plankje met Hollandse kaassoorten, honing en vijgenbrood € 9,50  
Kerst proeverij uit onze dessert kaart € 9,50

### U kunt zelf uw eigen kerstmenu van minimaal 3 gangen samenstellen.

**3 gangen** (voorgerecht, hoofdgerecht en dessert) € 39,95  
**4 gangen** (voorgerecht, soep, hoofdgerecht en dessert) € 44,50  
**4 gangen** (voorgerecht, tussengerecht, hoofdgerecht en dessert) € 47,50  
**5 gangen** (voorgerecht, soep, tussengerecht, hoofdgerecht en dessert) € 52,50

Op 1 januari 2018 serveren wij vanaf 12:00 uur traditioneel onze boerenkoolstampot in buffetvorm.

Hotel Brasserie Restaurant

**De Rode Leeuw**

St.Jorisplein 14

7061 CN Terborg

telefoon 0315-397139

info@deroodeleeuw.com

www.deroodeleeuw.com