



MERRY
CHRISTMAS
&
HAPPY NEW YEAR



DE SCHONE LEI
KRALINGSE BOS · ROTTERDAM



KERSTBRUNCH

1e & 2e kerstdag

11.00 - 14.00 uur

SOEPJE

bospaddenstoelensoep

GROENE SALADES

met mozzarella, sud 'n sol tomaatjes,
pijnboompitjes en huisgemaakte pesto
en

mesclun salade met geitenkaas,
uitgebakken spekjes en hollandse appelstroop

VISPLATEAU

huisgerookte noorse zalm, gestoomde
makreel en zeeuwse oesters

VAN DE SLAGER

gebraden rosbeef, vitello tonato, gerookte
ribeye en serranoham

KAZEN

old rotterdamsche kaas, brandnetelkaas,
fenegriek kaas, brie en geitenkaas

SALADES

huisgemaakte salades: gamba's in
knoflookmayonaise, eier-truffel salade en
tonijn-penne salade

WARME GERECHTEN

scrambled eggs en crispy
baconstrips

sous-vide gestoofde kalfssucade
met rosevalaadappeltjes
quiche zalm en quiche lorraine

ZOETIG

hagelslag, bonne maman confiture,
chocoladevlokken, crunchy pindaakaas

BROOD

vers gebakken boerenlandbrood, volkoren
en mais, zuurdesembrood, petit
pains, croissants, pains au chocolat
en kerststol

DESSERTS

warme appelstrudel en vanillesaus,
citroen-merengue en worteltaart,
cupcakes, macarons en muffins

DRANKEN

inclusief melk, karnemelk, verse jus
d'orange, koffie, thee en fris

29,50

De kerstbrunch is op reservering. Kinderen tot 12 jaar € 15,00



KERSTDINER VROEG

1e kerstdag

16.00 - 18.30 uur

VOORGERECHT

keuze uit:

zalm gemarineerd in gin-tonic met avocado en granny smith

of sashimi van picanha steak van de green egg

of bospaddenstoelensoep met truffel

KABELJAUWLOIN

op de huid gebakken gebakken kabeljauwloin in court bouillon van kreeft en crab met rivierkreeftjes en courgette spaghetti

of

CHATEAUBRIAND

ossenhaas van de green egg met kalfsjus, mini groenten en roseval aardappeltjes

DESSERT

petit grand dessert met witte blondie cake,

chocolademousse van amandel en tuille van café noir met caramel pecan ijs

37,50

(vanaf 12 jaar)

KINDERMENU

keuze uit:

tomatensoep met pestoroom of salade met geitenkaas, appelstroop en walnoten

of vers landbrood met lekkere smeersels

gegrilde zalmsteak of gegrilde biefstuk met kerstgroente, huisgemaakte dikke frieten en door de kok gestampte moes van appeltjes

fruitpiesjes met poffertjes, poedersuiker en vanilleijs of marsmallow muffin met ijs van witte chocolade

19,50

(tot 12 jaar)

Voor alle kerstmenu's kunt u reserveren op: 010-21 21 555 of info@deschonelei.nl



KERSTDINER

1e kerstdag

vanaf 19.30 uur

SPRANKELENDE CAVA

met een amuse van gemarineerde witte en rode biet, een mousse van geitenkaas en gepofte paprikapesto

GRANDE ENTREE

zalm gemarineerd in gin-tonic met avocado en granny smith

&

sashimi van picanha steak uit de green egg met toffee van pompoen

&

bospaddenstoelensoep met truffel

KABELJAUWLOIN

op de huid gebakken gebakken kabeljauwloin in court bouillon van kreeft en crab met rivierkreeftjes en courgette spaghetti

SPOOM

verfrissende spoom van cranberry sorbetijs met komkommer

CHATEAUBRIAND

ossenhaas van de green egg met kalfsjus, mini groenten en roseval aardappeltjes

DESSERT

keuze uit:

kaasplankje met biologische kazen van de lindenhoff met perencompote en notenbrood

of

petit grand dessert met witte blondie cake, chocolademousse van amandel en tuille van café noir met caramel pecan ijs

49,50

Bijpassend wijnarrangement € 19,50. BOB-arrangement € 14,50