



MERRY
CHRISTMAS
&
HAPPY NEW YEAR



DE SCHONE LEI
KRALINGSE BOS · ROTTERDAM



KERSTBRUNCH

1e & 2e kerstdag

10.30 - 13.30 uur

SOEPJE

zoete aardappel en mosterd

GROENE SALADES

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

mesclun salade met geitenkaas,
uitgebakken spekjes en hollandse appelstroop

VIS

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 rosevalaardappeltjes
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:

tartaar van tonijn en een gamba in tempura met hollandse appel

en een koekje van grana padano

of dun gesneden entrecôte uit de green egg geglaceerd met honing/paprika

of soepje van zoete aardappel en mosterd met krokante serranoham

ZEEWOLF

op de huid gebakken gebakken filet van zeewolf met bloedsinaasappelboter en chioffa biet

of

GRAIN-FED IRON STEAK

australian grain-fed iron steak van de green egg met gestoofde paddestoeltjes, een saus van gefermenteerde knoflook en truffel aardappeltjes

DESSERT

proeverij van lekkernijen met een chocoladetaartje met caramel en zeezout, hangop van zoethout en straciatellaijs

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 gestampde moes van appeltjes

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

19,50

(tot 12 jaar)



KERSTDINER

1e kerstdag

vanaf 19.30 uur

SPRANKELENDE CAVA

met een amuse van courgette cannelloni, gevuld met couscous en popcorn en een crème van balsamico

GRANDE ENTREE

tartaar van tonijn en een gamba in tempura met hollandse appel en een koekje van grana padano

&

dun gesneden entrecôte uit de green egg geglaceerd met honing/paprika

&

soepje van zoete aardappel en mosterd met krokante serranoham

ZEEWOLF

op de huid gebakken gebakken filet van zeewolf met bloedsinaasappelboter en chiogga biet

SPOOM

frambozen wodka granita met limoen/gembersiroop en gegrilde aardbei

GRAIN-FED IRON STEAK

australian grain-fed iron steak van de green egg met gestoofde paddestoeltjes, een saus van gefermenteerde knoflook en truffel aardappeltjes

DESSERT

keuze uit:

kaasplankje met biologische kazen van de lindenhoff met perencompote en notenbrood

of

proeverij van lekkernijen met een chocoladetaartje met caramel en zeezout, hangop van zoethout en straciatellaijs

49,50