



MERRY  
CHRISTMAS  
&  
HAPPY NEW YEAR



DE SCHONE LEI  
KRALINGSE BOS · ROTTERDAM



---

## KERSTBRUNCH

1e & 2e kerstdag

11.00 - 14.00 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

### WARM 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 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](mailto:info@deschonelei.nl)



---

## 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**