

PRIJSLIJST KERSTMENU 2017 SLAGERIJ DE LEEUW

AMUSES

Macaron	€ 4,75 p/st
Wagyu bitterbal	€ 2,25 p/st
6 bitterballen	€ 12,50 p/6
Kers(t)bonbon	€ 5,75 p/st
Glaasje ganzenlever/espresso	€ 6,50 p/st
Boswandeling (vega)	€ 5,75 p/st
Donut ganzenlever	€ 4,75 p/st

VISVOORGERECHTEN

Salade riche, petrischaaltje	€ 23,50 p/st
Visterrine inktvis (± 80g p/plakje)	€ 13,50 p/100g
Romescosaus	€ 3,50 p/100g
1/2 Kreeft 'en cocotte'	€ 27,50 p/st
Coquille	€ 14,50 p/st
Canapé makreelrilletes	€ 7,50 p/st
Perle Imperial Kaviaar blikje 30g	€ 55,00 p/st
blikje 50g	€ 85,00 p/st
blikje 125g	€ 205,00 p/st
Beluga kaviaar (op bestelling) blikje 30g	€ 165,00 p/st
Blini's 8 st. + citroencrème fraîche	€ 5,00/per set
Salade 'Anno 2000'	€ 14,50 p/100g

ONZE FRANSE KLASSIEKERS

Eclair ibéricomousse (voorgerecht: 2 stuks)	€ 5,50 p/st
Ganzenleverterrine naturel (± 60g p/plakje)	€ 19,50 p/100g
Ganzenleverterrine met zomertruffel	€ 23,50 p/100g
Ganzenleverworst naturel	€ 19,50 p/100g
Ganzenleverworst met wintertruffel	€ 37,50 p/100g
Marbré (± 80g p/plakje)	€ 17,50 p/100g
'SdL' zuur (potje voor 2 pers.)	€ 4,95 p/st
Crème brûlée ganzenlever	€ 9,50 p/st
Weckpotje eendenlever/gekonfijte eend	€ 18,50 p/st

VLEESVOORGERECHTEN

Kalfspaté eekhoortjesbrood/wintertruffel	€ 17,50 p/100g
Lamscannelloni (bakje voor 2 pers.)	€ 13,50 p/st
Weckpotje varkenswang/artisjok	€ 17,50 p/st

TRUFFEL

Witte truffel/zwarte wintertruffel/najaarstruffel	dagprijs
'SdL' zomertruffelsalsa	€ 15,00 p/100g
'SdL' wintertruffelsalsa	€ 39,50 p/100g
'SdL' wintertruffelsalsa weckpotje ± 75g	€ 28,50 p/st
'Perfect eitje'	€ 19,50 p/st
Pannacotta wintertruffel	€ 9,50 p/st

VEGETARISCH

Knolselderij/ei/wintertruffel/hazelnoot	€ 14,50 p/st
Groentensoufflé	€ 7,50 p/st
Salade van zoetzure groenten	€ 1,95 p/100g

SOEPEN & BOUILLONS

Bisque d'homard (2-3 pers.)	€ 9,50 p/½ liter
Kreeftenvlees (garnituur bij 1/2 l. bisque)	€ 7,50 p/portie
Heldere wildbouillon (2-3 pers.)	€ 6,50 p/½ liter
Velouté kastanje/pastinaak (2-3 pers.) + chips	€ 8,50 p/½ liter
Rode bietensoep (2-3 pers.)	€ 6,50 p/½ liter
Kalfsbasisbouillon	€ 4,00 p/½ liter
Gevogeltebasisbouillon	€ 4,00 p/½ liter

WILD

Hazenpeper	€ 3,95 p/100g
Koninklijke reezadel	€ 9,50 p/100g
Wild konijn, confit	€ 2,95 p/100g

PIÈCES DE RÉSISTANCE

Beef 'Wellington' (4-5 pers.)	€ 75,00 p/st
Daube de boeuf runderstoof	€ 4,50 p/100g
Irish pie Black Angus	€ 6,50 p/st
Kerst burger compleet	€ 17,50 p/set
Short ribs Black Angus	€ 3,95 p/100g
Crème fraîche mierikswortel	€ 2,00 p/100g
Blanquette kalfsstoof	€ 4,50 p/100g
Gevulde kerstkapoen (± 3,5 kg, ca. 8 pers.) inclusief 'Kerst'kalfsfarce met ganzenlever en wintertruffel	€ 297,50 p/st
Optioneel: 'en demi-deuil' (met 50g wintertruffel onder de huid)	€ 125,00/50g op aanvraag
Bresse kerstkapoen op aanvraag	op aanvraag
Bressepoularde en langoustineboudins 'en cocotte' (2-3 pers.), incl. schaal	€ 85,00/stuk
Anjouduivenfilets + boutjes, incl. jus, 2 pers.	€ 39,50 p/2p
Lamsstoof navarin	€ 4,25 p/100g
Spaans zuiglamsboutje knoflook (2-3 pers.)	€ 6,50 p/100g

WILD & GEVOGELTE

Fazant (hen)	€ 20,50 p/stuk
Fazant (haan)	€ 21,50 p/stuk
Grijspootpatrijs	€ 25,00 p/stuk
Hollandse hazenrug (opgebonden)	€ 27,50 p/stuk
Reezadel (opgebonden)	€ 8,50 p/100g
Hertenkalf	€ 7,00 p/100g
Wildzwijnfilet	€ 6,50 p/100g

KALKOEN

Italiaans (bonafide; van geselecteerde boer)	€ 18,50 p/kg
Frans (traditioneel, Label Rouge)	€ 29,50 p/kg
Bresse (nec plus ultra)	€ 39,50 p/kg

GANS

Frans (traditioneel)	€ 35,00 p/kg
Bresse (nec plus ultra)	€ 37,50 p/kg

EEND

Bresse: canard (M) (traditioneel)	€ 28,50 p/kg
Bresse: canette (V) (nec plus ultra)	€ 33,50 p/kg

KAPOEN

Bresse (nec plus ultra)	€ 90,00 p/kg
Frans (traditioneel)	€ 29,50 p/kg

KIP

Bresse-poularde (nec plus ultra)	€ 39,50 p/kg
100% betrouwbare Hollandse boerenkip	€ 19,00 p/kg
Maïскоquet	€ 18,50 p/kg

DIVERS

Bresse-parelhoender	€ 38,50 p/kg
Maïskwartel (Label Rouge)	€ 7,25 p/st
Imperial Anjou-duif	€ 23,50 p/st

FARCES

'Kerst'kalfsfarce: kalfsgehakt met ganzenlever en wintertruffel	€ 12,50 p/100g
Kalfsfarce paddenstoelen	€ 5,25 p/100g
Kalfsfarce div. tuinkruiden	€ 4,00 p/100g

UIT DE RIJKKAST EN VAN ARNO'S HAKBLOK

per 100 gram en in €

	Japans Wagyu grade 11	Wagyu USDA rund	Rubia Spaans kalf	Tenera Spaans	Black Angus lers rund	Hollands kuiskalf	Spaans zuiglam	Texels lam	Ibérico varken
haas(biefstuk)	55,00	14,50	9,50	7,95	8,50	7,50	--	--	6,50
entrecote	45,00	9,85	7,95	5,95	--	4,95	--	4,95	5,50
ribeye	45,00	9,85	7,95	5,95	--	--	--	--	--
kogelbiefstuk	--	8,50	--	--	--	--	--	--	--
kotelet (dry aged*)	--	--	5,25*	4,95*	--	4,25*	4,50	3,25	3,95
bavette	--	7,50	--	--	--	--	--	--	--
rosbief/fricandeau	--	7,95	--	--	--	4,95	--	--	--
rollade	--	7,95	--	--	--	4,95	4,50	3,45	5,50
riblap	--	7,50	--	--	2,75	3,95	--	--	--
burger	--	4,50	--	--	--	--	--	3,25	4,00
schouder	--	--	--	--	--	--	3,95	1,95	4,25
bout	--	--	--	--	--	--	4,50	3,25	--
rack	--	--	--	--	--	--	6,50	5,25	5,50

Altijd in overleg te bestellen: wangen, hart, nier, staartstuk, staart, muis, schenkel, tong, zwezerik, schnitzels, vinken, etcetera. Andere niet genoemde technische delen en speciale wensen verzorgen wij graag voor u.

GROENTEN & GARNITUREN

Elzasser zuurkool varkensschouder • zuurkool • witte wijn	€ 2,25 p/100g
Rodekool balsamico • rozijn	€ 1,95 p/100g
Spruitjes rode ui • spekjes	€ 2,50 p/100g
Paddenstoelenmelange mix van seizoens- paddenstoelen	€ 4,50 p/100g
Pompoen Belugalinzen • crème fraîche • citroenzestes	€ 2,50 p/100g
Groene groenten haricots verts • sugar snaps • peultjes • groene asperges	€ 3,00 p/100g
Bietenmelange geroosterde chioggiabiet • rode biet • rucola • parmezaan	€ 2,25 p/100g
Koolmelange witte kool • spitskool • groene kool • koolraap • cavolo nero • rode peperolie	€ 2,50 p/100g
Bok choi kimchi • shiitake	€ 2,75 p/100g
Witlof bechamel • blauwe kaas • walnoot • gratin	€ 2,75 p/100g
Sousvide groentenmelange venkel • bleekselderij • winterpeen • koolrabi • Pernod • karwijzaad	€ 2,25 p/100g
Ui uit de oven paddenstoelen • sauce Mornay	€ 2,75 p/100g
Aardappelpuree klassiek	€ 1,50 p/100g
Aardappelpuree pastinaak/schorseneren	€ 2,50 p/100g
Aardappelrösti rozemarijn	€ 2,25 p/stuk
Aardappelgratin klassiek blokje ca. 175g	€ 2,25 p/100g
Gieser Wildeman rode stoofperen	€ 2,50 p/100g
VOC uitjes, ca. 230 ml (Bolenius: dank!)	€ 6,50 p/pot
Kweeperengelei, ca. 230 ml	€ 5,00 p/pot
'SdL' zoetzuur (ca. 230 ml)	€ 4,95 p/pot
Zoetzuur rode ui	€ 1,95 p/100g
Veenbessencompote	€ 3,25 p/100g
Mayonaises ca. 250ml truffel	€ 7,50 p/pot
naturel	€ 4,50 p/pot
aioli	€ 5,50 p/pot
piment d'Espelette	€ 5,50 p/pot
Fonds als pure basis voor uw saus	€ 3,50 p/100g
Kalf • wild • lam • gevogelte	

EN WAT ETEN DE KINDEREN?

(van 2-100 jaar)

Kerst burger, incl. brioche & garnituur	€ 17,50 p/st
Ibérico burger Butcher's Heaven, incl. brioche & garnituur	€ 6,50 p/st
'SdL' hotdog, incl. broodje & garnituur	€ 5,50 p/st
Ibérico spareribs	€ 3,50 p/100g
Kalfspasteitje	€ 6,00 p/st
Wagyu bitterbal, 6 stuks	€ 12,50 p/6
Roseval wedges	€ 1,50 p/100g

VERDER VERKRIJGBAAR

Kalfsfricandeau, gebraden (vitello tonnato)	€ 4,95 p/100g
Voor erbij: tonijnsaus	€ 2,95 p/100g
Wagyu carpaccio	€ 9,00 p/100g
Parmigiano Reggiano	€ 3,95 p/100g
Kalfsrollade gevuld met ganzenlever en Colombospecerijen	€ 7,50 p/100g
Speenvarken bout/schouder	€ 5,50 p/100g
Speenvarken hee	€ 3,00 p/100g
Ganzenlever rauw	€ 15,50 p/100g
Eendenlever rauw	€ 15,50 p/100g
Pain Max Poilâne	€ 0,95 p/100g
Normandische roomboter (doux/croquant)	€ 6,50 p/stuk

Sauzen

Bospaddenstoelenroomsaus	€ 6,00 p/100g
Zomertruffelroomsaus	€ 7,50 p/100g
Sauce Périgueux (wintertruffeljus)	€ 12,50 p/100g
Gefermenteerde pruimensaus	€ 5,00 p/100g
Bordelaise saus	€ 5,00 p/100g
Sauce Béarnaise	€ 4,00 p/100g
Gevogeltejus poivre long	€ 5,00 p/100g
Bakje saus 150g = 2-3 personen	
Bakje saus 250g = 4-5 personen	

Meer info? Zie www.slagerijdeleeuw.nl

Prijzen per 100g, mits anders aangegeven.
Onvoorzien wijzigingen voorbehouden.

