

Afhaal kaart  
**KERST**  
2024

## VOORGERECHTEN

### **Carpaccio** | 9,<sup>75</sup>

Pijnboompitten | Croutons | Kaas schilfers | Truffeldressing

### **Gerookte Zalm & in Biet gemarineerde Zalm** | 10,<sup>50</sup>

Crème fraiche | Zoetzure sjalot | Appel

### **Quinoa** ✓ | 10,<sup>00</sup>

Tomaten marshmallow | Karnemelk gel | Geitenkaas | Noten crumble

### **Rilette van Eend** | 10,<sup>25</sup>

Buikspek | Gerookte eendenborst | Houtskool crumble | Crème van ei

## SOEPEN

	250 ml	500 ml	1.000ml
<b>Bretonse vissoep</b>	6, <sup>00</sup>	11, <sup>00</sup>	20, <sup>00</sup>
Scampi   Room			
<b>Pommodorie bouillon</b>	5, <sup>75</sup>	10, <sup>50</sup>	19, <sup>00</sup>
Basilicum room			
<b>Licht pittige pompoensoep</b>	5, <sup>50</sup>	10, <sup>00</sup>	18, <sup>50</sup>
Gerookte amandelen   Kerrie room			
<b>Bospaddenstoelensoep</b>	6, <sup>25</sup>	11, <sup>50</sup>	21, <sup>25</sup>
Rundvlees   Truffelroom			

## HOOFDGERECHTEN

### **Zacht gegaarde kalfssukade** | 18,<sup>50</sup>

Truffelsaus | Aardappeltaart | Knolselderij | Witlof

### **Rouleaux van hert** | 18,<sup>75</sup>

Wildpeper | Stoofpeer | Winters groenten garnituur

### **Geconfitte kabeljauw** | 18,<sup>25</sup>

Gebakken zeebaars | Aardappel crème | Bospaddenstoelen

### **Gebakken worstje** | 10,<sup>75</sup>

Wortels | Aardappelpuree

## DESSERT

### **Grand dessert** | 12,<sup>00</sup>

### **Kinder Grand dessert** | 9,<sup>50</sup>

Deze gerechten zijn met enkele simpele bewerkingen thuis te maken zodat u in een handomdraai restaurant waardige gerechten kunt serveren.

STAD PARIJS  
RESTAURANT

Om uw Kerstviering compleet te maken kunnen wij ook heerlijke bijpassende wijn voor u verzorgen, wanneer gewenst horen we dit graag van u.

Gelieve deze gerechten op 24 december tussen 10:00 uur en 14:00 uur af te halen.