

KERSTMENU 2024

Gerookte Zalm & in Biet gemarineerde Zalm

Crème fraîche | Zoetzure sjalot | Appel

Of

Quinoa ✓

Tomaten marshmallow | Karnemelk gel | Geitenkaas | Noten crumble

Of

Carpaccio van het Rund

Geraspte kaas | Truffel dressing | Rucola | Croutons | Pijnboompitten

Of

Rilette van Eend

Buikspek | Gerookte eendenborst | Houtskool crumble | Crème van ei

Licht pittige Pompoensoep

Gerookte amandelen | Kerrie room

Of

Pommodorie Bouillon

Basilicum room

Spoem van Sinaasappel

Geconfijte Kabeljauw | Gebakken Zeebaars

Aardappel crème | Bospaddenstoelen | Kruiden olie

Of

In Filodeeg gebakken Feta ✓

Spinazie | Parelgort | Pittige rode ui confituur | Granaatappel

Of

Combinatie van zacht gegaarde Kalfssucade & geschroeide Kalfslende

Truffelsaus | Aardappel taart | Knolselderij | Gebakken witlof

Of

Rouleaux van Hert | Wildpeper

Aardappel puree | Stoofpeer | Winters groenten garnituur

Grand dessert

5-gangen | 79,⁵⁰ p.p.

KINDERMENU 2024

Carpaccio van rund

Truffeldressing | Pijnboompit | Geraspte kaas

Of

Gerookte zalm

Komkommer | Rode ui

Tomatenbouillon

Feestelijk pauzedrankje

Biefstuk

met Krulfrietjes

Of

Gebakken kabeljauwfilet

met Aardappelpuree

Kerst dessert

5-gangen | 39,⁷⁵ p.p.

Openingstijden tijdens de Kerstdagen

- **24 December** voor het diner
- **25 en 26 December** vanaf 12 uur voor een Kerstlunch en het Kerstdiner.
- **27 December** vanaf het diner open met de reguliere diner kaart.
- **31 December en 1 Januari zijn wij gesloten**
Onze medewerkers vieren dan hun welverdiende feestdagen.

Reserveren voor het Kerstdiner

U kunt Eerste en Tweede Kerstdag reserveren op de door u gewenste tijd, met uitzondering van 16.00 uur tot 18.00 uur.

Wij verzoeken u **uiterlijk 15 december** uw keuzes binnen het menu door te geven. Dit kan per mail: info@stadparijs.nl of per telefoon: 0161 -222863.