



**ROODE
LEEuw**

Keuze Menu

HOTEL
BRASSERIE
RESTAURANT
ZALEN

**Stel Uw menu samen uit onderstaande gerechten
naar eigen inzicht en smaak**

prijs 3-gangen keuzemenu 32,50

prijs 4-gangen keuzemenu 37,50

Combinatie van wild paté, gerookte zwijn ham en hertensalade

aanbevolen wijn Venerie Grenache-Syrah-Mourvèdre

Bonbon van gerookte zalm gevuld met rode biet en crème fraîche

aanbevolen wijn Danzante Pinot Grigio

Salade met gebakken fazantendij reepjes en een granaatappel compote

aanbevolen wijn Côtes du Rhône Rouge Guigal

Taartje van Achterhoekse ossenworst met een zoet zure piccalilly

aanbevolen wijn Arboleda Carmenère

La Trappe paddenstoelen met een zwarte knoflookcrème (V)

aanbevolen wijn Trumpeter Merlot

Herten carpaccio met een fijne pesto dressing en rijpe kaas

aanbevolen wijn Venerie Grenache-Syrah-Mourvèdre

Gamba's met kruidenboter, tomaat en prei uit de oven

aanbevolen wijn Neethlingshof Sauvignon Blanc

Soep

Dubbel getrokken runderbouillon met verse groenten

Wild crème-soep met vossenbessen crème

Bij de voorgerechten en soepen serveren we standaard dagvers brood met aioli en roomboter.

Jachtschotel "de Roode Leeuw"

aanbevolen wijn Venerie Grenache-Syrah-Mourvèdre

Varkenshaas medaillon met geroosterde spitskool met een vleugje kerrie

aanbevolen wijn Trumpeter Merlot

Duo van wilde eend en fazant op een rodekool stampot met spekjes

aanbevolen wijn Venerie Grenache-Syrah-Mourvèdre

Deeg schelp gevuld met portobello en pompoen met brandnetelkaas (V)

aanbevolen wijn Côtes du Rhône Rouge Guigal

Gebakken weide rib-eye met gefrituurde uienringen

aanbevolen wijn Arboleda Carmenère

Gegrilde meerval filet saffraan risotto

aanbevolen wijn Arboleda Chardonnay

Knolselderij mousseline met gestoofde kalfswang

aanbevolen wijn Neethlingshof Sauvignon Blanc

Bij de hoofdgerechten serveren we standaard een gemengde salade en gebakken aardappelen of friet.

Nagerechten

Marmer parfait met frambozensaus

Omgekeerd stoofpeertjes taartje met karamelis

Citroen flan met vanille-ijs

Griesmeel mousse met bosvruchtencompote

Gemarineerd fruit met sorbetijs

Panna cotta van boerenmelk met ananas en kokos

aanbevolen wijn bij de desserts Petite Vendange Saussignac

Kaasplankje met kletsenbrood

aanbevolen bij het kaasplankje Niepoort ruby port

Koffie met bonbons



HOTEL
BRASSERIE
RESTAURANT
ZALEN

Wijn arrangementen

2 gangen bij elke gang een passende wijn inclusief tafelwater	11,00
3 gangen bij elke gang een passende wijn inclusief tafelwater	16,00
4 gangen bij elke gang een passende wijn inclusief tafelwater	22,00

Specialiteitenkaart (voor de liefhebbers)

Voorgerechten

Brood "de Roode Leeuw" ambachtelijk wit- en bruinbrood met boter, kruidenboter en aioli	3,80
Salade met noten, peulvruchten, en rozijnenkaas (V)	11,50
Gebakken hazenrug filet met bramensaus	18,50
Gerookte Schotse zalm met een gevuld eitje en mosterdsaus	18,50
Fazanten paté op een witlof salade met framboosdressing	15,50

Soepen

Oosterschelde Kreeftensoep met zure room en een scheutje cognac	9,50
Uiensoep gegratineerd met kaas en croutons	6,50

Hoofdgerechten

Kabeljauw met een zachte mosterdsaus	24,80
Hazenbout met goed gevulde wildsaus	26,80
Gebakken herten rug filet met een saus van jachtbitter	28,80
Chateau Briand, dubbele biefstuk van de haas met een aan tafel bereide stroganoff saus (minimaal 2 personen) prijs per persoon	32,50
Biefstuk van de haas met een rode port saus	
150 gram	25,80
200 gram	29,80
250 gram	33,80
Sliptongen Picasso met vers fruit	25,80
Loempia gevuld met tofu, couscous en verse groenten (V)	21,50

Nagerechten

Marmer parfait met frambozensaus	6,75
Omgekeerd stoofpeertjes taartje met karamelijs	6,75
Citroen flan met vanille-ijs	6,75
Griesmeel mousse met bosvruchtencompote	6,75
Gemarineerd fruit met sorbetijs	6,75
Proeverij van een kleine selectie uit onze dessertkaart	8,50
Kaasplankje met kletsen brood	7,50
Irish- of French- of Spanish- of Coffee 43- of D.O.M coffee	6,70



HOTEL
BRASSERIE
RESTAURANT
ZALEN

Agenda van DeRL

* **wildavonden** wij hebben een heel mooi wild buffet voor u samengesteld

Zaterdag 4 november

Vrijdag 10 november

Zaterdag 11 november

* **kerst** in een gezellige ambiance heerlijk genieten van uw kerstdiner

Maandag 25 december

Dinsdag 26 december

* **nieuwjaarsdag** traditioneel stampot buffet

Maandag 1 januari

Wij zijn zondag 24 december en zondag 31 december gesloten

Wist U dat....

Voor thuis onze befaamde rundvleessalade besteld kan worden

We ook dinercheque 's verkopen

U hier ook feesten en partijen kunt geven

Wij op locatie ook uw catering (vanaf 15 personen) kunnen verzorgen

Er ook bedrijfsmaaltijden bezorgd kunnen worden

Wij alles met veel liefde en passie voor u verzorgen