

BESTELLIJST

29/11/23

AMUSES

_____ Tijgersoes foie	€ 5,95 p/st
_____ Foie bonbon	€ 7,50 p/st
_____ Bospeen (glaasje) ✓	€ 6,95 p/st
_____ Truffeltosti ✓	€ 7,50 p/st
_____ Kaviaar (zie hieronder), blini's & crème fraîche	div prijzen

VIS VOORGERECHTEN

_____ Octopus terrine incl. salade (± 50g p/plakje)	€ 29,50 p/100g
_____ Salade riche (petrischaaltje)	€ 27,95 p/st
_____ Halve kreeft (weckpotje)	€ 25,50 p/st
_____ Supreme de saumon	€ 9,95 p/100g

Perle Imperial kaviaar

_____ 30g _____ 50g _____ 125g	€ 67,50 / € 109,50 / € 269,00 p/st
--------------------------------	------------------------------------

Russian Asetra kaviaar

_____ 30g _____ 50g _____ 125g	€ 65,80 / € 107,50 / € 255,00 p/st
--------------------------------	------------------------------------

Baeri Classic kaviaar

_____ 30g _____ 50g _____ 125g	€ 49,50 / € 82,50 / € 205,00 p/st
_____ Beluga kaviaar (alleen op bestelling), 50g	€ 175,00 p/st
_____ Blini's 8 st. & citruscrème fraîche (uitsluitend bij bestellen van kaviaar)	€ 5,00/per set

VLEES VOORGERECHTEN

_____ Marbré (± 60g p/plakje)	€ 23,50 p/100g
_____ Paté en croûte (± 125-150g p/plakje)	€ 11,50 p/100g
_____ 'Sdl' zilveruitjes	€ 3,50 p/100g
_____ Cannelloni lamsnek	€ 3,95 p/100g
_____ Wagyu carpaccio (± 75g p/persoon)	€ 12,50 p/100g
_____ Ingelegde cèpes (± 200g)	€ 18,50 p/st
_____ Gebraden kalfsfricandeau (vitello tonnato, ±75g)	€ 5,95 p/100g
_____ Tonijnsaus	€ 3,50 p/100g

TRUFFEL

_____ Knolselderijterrine (± 60g p/plakje)	€ 17,50 p/100g
_____ Getruffeerd ei ✓ Tip: verse truffel (dagprijs)	€ 15,50 p/st
_____ Gnocchi/wintertruffelboter/parmezaan (2 p.) ✓	€ 12,50 p/set
_____ Verse witte truffel	dagprijs
_____ Verse zwarte wintertruffel	dagprijs
_____ Verse herfsttruffel	dagprijs

FOIE

_____ Foie glaasje	€ 9,95 p/st
_____ Canelé eendenlever	€ 9,95 p/st
_____ Eendenleverterrine wintertruffel (± 60g p/pl.)	€ 37,50 p/100g
_____ Ganzenleverterrine naturel (± 60g p/plakje)	€ 26,50 p/100g
_____ Ganzenleverterrine met zomertruffel	€ 29,50 p/100g
_____ Ganzenleverworst naturel	€ 26,50 p/100g
_____ Ganzenleverworst met wintertruffel	€ 43,50 p/100g

SOEPEN & BOUILLONS (geweekt; 2-3 personen)

_____ Heldere wagybouillon	€ 9,95 p/½ liter
_____ Bisque de homard	€ 11,50 p/½ liter
_____ Kreeftenvlees (garnituur 1/2 l. bisque, ca 50g)	€ 17,50 p/50g
_____ Kastanje/cèpesoep	€ 8,95 p/½ liter
_____ Kalfsbasisbouillon	€ 4,50 p/½ liter
_____ Gevogeltebasisbouillon	€ 4,50 p/½ liter

WILD & GEVOGELTE (BEREID)

_____ Wildzwijnpie, eenpersoons	€ 8,50 p/st
_____ Wildzwijnstoof *	€ 5,50 p/100g
_____ Patrijs, gevuld (2 personen)	€ 32,50 p/st
_____ Hazenpeper *	€ 4,95 p/100g

PIÈCES DE RÉSISTANCE

_____ Beef Wellington (ca. 3-4 personen)	€ 99,95 p/st
_____ Runderstoof 'cocido' *	€ 4,95 p/100g
_____ Blanquette de veau (kalfsstoof) *	€ 4,95 p/100g
_____ Spaanse zuiglamskroon/lamsmerguezgehakt	€ 8,50 p/100g
_____ Spaans zuiglamboutje, gegaard & jus (2-3 p.)	€ 7,50 p/100g
_____ Ibéricorack	€ 6,50 p/100g
_____ Gevulde kerstkapoen, ballotine (ca. 3-4 kg voor ca. 8 pers.) inclusief 'kerst'kalfsfarce met ganzenlever en zwarte wintertruffel	€ 9,95 p/100g
_____ Optioneel: 'en demi-deuil' (met 50g wintertruffel onder de huid)	€ 150,00/50g
_____ Bresse-kerstkapoen (gevuld; zie hierboven)	op aanvraag
_____ Origineel Japans wagyu	zie prijzen aldaar

WILD & GEVOGELTE (VAN HET HAKBLOK)

_____ Fazant (hen)	€ 28,50 p/st
_____ Fazant (haan)	€ 29,50 p/st
_____ Roodpootpatrijs/grijspootpatrijs	€ 18,50/37,50 p/st
_____ Hollandse hazenrug (opgebonden)	€ 42,50 p/st
_____ Koninklijke reezadel ganzenlever (idem)	€ 12,75 p/100g
_____ Reezadel (opgebonden)	€ 11,50 p/100g
_____ Hertenkalf (hertenbiefstuk)	€ 7,95 p/100g
_____ Wildzwijnfilet	€ 6,95 p/100g

KALKOEN

_____ Italiaans (bonafide; van geselecteerde boer)	€ 23,50 p/kg
_____ Frans (traditioneel, Label Rouge)	€ 35,00 p/kg
_____ Bresse (nec plus ultra)	€ 47,50 p/kg

KAPOEN

_____ Bresse (nec plus ultra)	€ 99,50 p/kg
_____ Frans (traditioneel)	€ 37,50 p/kg

GANS

_____ Frans (traditioneel)	€ 39,50 p/kg
_____ Bresse (nec plus ultra)	€ 47,50 p/kg

EEND

_____ Bresse: canard (M) (traditioneel)	€ 35,50 p/kg
_____ Bresse: canette (V) (nec plus ultra)	€ 38,50 p/kg

KIP

_____ Bresse-poularde (nec plus ultra)	€ 47,50 p/kg
_____ Hollandse boerenkip (EKO)	€ 27,50 p/kg
_____ Coquelet uit de Bresse	€ 25,00 p/kg
_____ Maiscoquelet (Franse maishaan)	€ 25,00 p/kg

DIVERS

_____ Bresse-parelhoender	€ 45,50 p/kg
_____ Maiskwarter (Label Rouge)	€ 12,50 p/st
_____ Impérial Anjouduif	€ 24,95 p/st

FARCES

_____ 'Kerst'kalfsfarce ganzenlever/wintertruffel	€ 12,50 p/100g
_____ Kalfsfarce paddenstoelen	€ 5,50 p/100g
_____ Kalfsfarce div. tuinkruiden	€ 4,25 p/100g

* Stoofgerechten, groenten, garnituren e.d. worden vers uit de vitrine geschept bij het ophalen van uw bestelling.

Wilt u alvast op de lijn voor het gerecht noteren welk gewicht of stuks u dan wenst?

UIT DE RIJKAST EN VAN ARNO'S HAKBLOK

per 100 gram en in €

	Japans Wagyu grade 4	Wagyu Spaans	Spaans Galicisch rund	Ternera Spaans kalf	Black Angus lers rund	Hollands kuiskalf	Spaans zuiglam	Texels lam	Ibérico varken
haas (biefstuk)	47,50	19,50	14,50	10,00	11,50	8,50	--	--	6,95
entrecote	35,00	14,50	11,00	7,95	--	5,95	--	6,50	5,95
ribeye	35,00	14,50	11,00	7,95	--	--	--	--	--
kogelbiefstuk	--	11,00	--	--	--	--	--	--	--
kotelet (*dry aged)	--	--	6,95*	6,25*	--	4,95*	6,50	4,50	4,75
bavette	--	11,00	--	--	8,50	--	--	--	--
rosbief/fricandeau	--	11,00	--	--	--	5,75	--	--	--
rollade	--	11,00	--	--	--	5,75	6,95	4,50	5,95
riblap	--	11,00	--	--	3,50	4,95	--	--	--
burger	--	4,95	--	--	--	--	--	3,50	4,25
schouder	--	--	--	--	--	--	5,25	2,95	4,95
bout	--	--	--	--	--	--	6,50	4,50	--
rack	--	--	--	--	--	--	8,50	6,50	6,50

UW VLEESBESTELLING: _____

Altijd in overleg te bestellen: wangen, hart, nier, staartstuk, staart, muis, schenkel, tong, zwezerik, schnitzels, vinken etcetera.

GROENTEN & GARNITUREN *

_____ Elzasser zuurkool varkensschouder/ zuurkool/witte wijn	€ 2,50 p/100g
_____ Rodekool balsamico/rozijn	€ 2,25 p/100g
_____ Spruiten sjalot/spekjes	€ 3,25 p/100g
_____ Groene groenten haricots verts/peultjes/ sugar snaps/groene asperges	€ 3,75 p/100g
_____ Paddenstoelenmelange	€ 4,75 p/100g
_____ Pompoen 'zucca barucca' hazelnoot/rozijn/balsamico	€ 2,75 p/100g
_____ Aardappelgratin 'Dauphinois' blokje 175g	€ 2,75 p/100g
_____ Aardappelpuree klassiek	€ 1,50 p/100g
_____ Kriel in de schil rozemarijn/knoflook	€ 1,75 p/100g
_____ Gieser Wildeman rode stoofperen steranijs	€ 2,65 p/100g
_____ Veenbessencompote	€ 4,50 p/100g
_____ 'SdL' zilveruitjes	€ 3,50 p/100g
_____ Ingelegde cèpes	€ 18,50 p/± 200g
_____ Truffelmayonaise	€ 3,75 p/100g
_____ Citrusmayonaise	€ 3,50 p/100g
_____ Naturel mayonaise	€ 3,00 p/100g
_____ Aioli	€ 3,50 p/100g

SAUZEN & FONDS als pure basis voor uw saus

_____ Sauce Périgueux (wintertruffeljus)	€ 12,50 p/100g
_____ Pernodsaus	€ 6,00 p/100g
_____ Morillesaus	€ 7,50 p/100g
_____ Wagyujus gember/knoflook	€ 6,00 p/100g
_____ Wildjus blauwe bes	€ 5,00 p/100g
_____ Sauce Béarnaise	€ 4,25 p/100g
_____ Wagyufond	€ 5,00 p/100g
_____ Kalfsfond	€ 4,50 p/100g
_____ Wildfond	€ 4,50 p/100g
_____ Lamsfond	€ 4,50 p/100g

Bakje ca. 150g = 2-3 personen

Bakje ca. 250g = 4-5 personen

BLAZQUEZ

Jamón ibérico bellota reserva 'Admiracion'	€ 27,50 p/100g
lomo/cebo del campo/cebo/paleta bellota	€ 17,50-15,50 p/100g

VERDER VERKRIJGBAAR

Tournedos Rossini: ossenhaas, ganzen/eendenlever, zie alle losse verse truffel, sauce Périgueux, pain Max Poilâne	prijzen aldaar
_____ Kalfsrollade met foie en Colombospecerijen	€ 9,50 p/100g
_____ Magret de canard (tamme eendenborst), rauw	€ 6,50 p/100g
_____ Ganzenlever/eendenlever, rauw	€ 23,50 p/100g
_____ Pain Max Poilâne, 1/4 (on)gesneden	€ 1,15 p/100g
_____ Normandische roomboter (doux/croquant)	€ 11,50 p/st
_____ Gedroogde morilles	€ 23,50 p/20g
_____ Gedroogde cèpes (eekhoortjesbrood)	€ 12,50 p/50g

KOOKAANWIJZINGEN & WIJNSUGGESTIES

Voor uitgebreide kookaanzwijzingen en passende wijnsuggesties, zie online: slagerijdeleeuw.nl/slagerij/menus.

BALLOTINES

Wij kunnen gevogelte ontbenen en vullen met een farce, zodat u het gemakkelijk kunt snijden: bestel u s.v.p. uiterlijk zaterdag 16/12.

ATTENTIE: * Stoofgerechten, groenten, garnituren worden vers uit de toonbank geschept bij het ophalen van uw bestelling. Wilt u op de lijn voor het gerecht noteren welk gewicht of stuks u wenst?

UW GEGEVENS

Ophaaldag & datum _____ Order nr. _____

Naam _____

Tel. nr. _____

Besteld bij _____