

AMUSES

_____ Foie bonbon	€ 7,95 p/st
_____ Kokkels (glaasje)	€ 8,95 p/st
_____ Gamba (glaasje)	€ 8,95 p/st
_____ Eitje ✓	€ 9,95 p/st
_____ Soesje ossenworst/piccalilly	€ 3,50 p/st
_____ Kaviaar (zie hieronder), blini's & crème fraîche	div prijzen

VIS VOORGERECHTEN

_____ Langoustine/brioche	€ 27,50 p/st
_____ Coquille in de schelp	€ 17,50 p/st
_____ Salade riche (petrischaaltje)	€ 29,95 p/st
_____ Gambaterrine (± 60-70 gram p/plakje)	€ 7,50 p/100g
_____ Kabeljauwrouleau (weckpotje)	€ 23,50 p/st

Perle Imperial kaviaar

_____ 30g _____ 50g _____ 125g	€ 67,50 / € 109,95 / € 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. & crème fraîche (uitsluitend bij bestellen van kaviaar)	€ 5,00/per set

VLEES VOORGERECHTEN

_____ Kalfszwezerik/kalfsnier (1 persoon)	€ 17,50 p/st
_____ Paté en croûte (± 125-150g p/plakje)	€ 13,50 p/100g
_____ Marbré (± 60g p/plakje)	€ 16,50 p/100g
_____ Lamsnekterrine (± 75-80g p/plakje) & saus	€ 9,50 p/100g
_____ Wagyu carpaccio (± 75g p/persoon)	€ 12,50 p/100g
_____ Gebraden kalfsfricandeau (vitello tonnato, ±75g)	€ 5,95 p/100g

TRUFFEL

_____ Terrine 'royale' (± 70g p/plakje)	€ 25,00 p/100g
_____ 'SdL' jubileum salade	€ 15,50 p/100g
_____ Getruffeed ei (weckpotje) ✓ Tip: verse truffel	€ 15,50 p/st
_____ Knolselderij/ei ✓ (1 persoon)	€ 17,00 p/st
_____ Tijgersoesje truffel/parmezaancreme ✓	€ 3,95 p/st
_____ Verse witte, zwarte winter- of herfsttruffel ✓	dagprij

FOIE

_____ Eendenleverterrine/chocolade (± 70g p/plakje)	€ 29,95 p/100g
_____ Biet & foie (1 persoon)	€ 19,50 p/st
_____ Foie glaasje	€ 11,95 p/st
_____ Crème brûlée	€ 11,50 p/st
_____ Ganzenleverterrine naturel (± 60g p/plakje)	€ 26,50 p/100g
_____ Ganzenleverterrine 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 wagyubouillon	€ 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
_____ Wildconsommé	€ 8,95 p/½ liter
_____ Uienvelouté/gorgonzola ✓	€ 8,95 p/½ liter
_____ Champignonsoep (niet vegetarisch)	€ 8,50 p/½ liter
_____ Kalfsbasis-/ _____ gevogeltebasisbouillon	€ 4,50 p/½ liter

WILD & GEVOGELTE (BEREID)

_____ Tamme eend/raviolo eendenbout (1 persoon)	€ 24,50 p/st
_____ Hertenparmentier (1 persoon)	€ 16,50 p/st
_____ Parelhoenballotine (1 persoon)	€ 7,50 p/100g
_____ Wildzwijnstoof *	€ 5,50 p/100g
_____ Hazenpeper *	€ 4,95 p/100g

PIÈCES DE RÉSISTANCE

_____ Runderwang & griet (1 persoon)	€ 32,50 p/st
_____ Saltimbocca/Marsalasaus (1 persoon)	€ 6,95 p/100g
_____ Beef Wellington (ca. 3-4 personen)	€ 99,95 p/st
_____ Henk's kalfsmeloen 'Royale' truffel/foie (2 pers.)	€ 11,50 p/100g
_____ Stracotto di manzo (runderstoof) *	€ 5,50 p/100g
_____ Blanquette de veau (kalfsstoof) *	€ 5,50 p/100g
_____ Spaans zuiglamsboutje, gegaard & jus (2-3 p.)	€ 7,50 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
_____ Kalfsrollade ganzenlever/Colombospicerijen	€ 9,95 p/100g
_____ Tournedos Rossini: ossenhaas, foie, truffel	zie prijzen aldaar
_____ DESSERT ✓	
_____ Gateau chaud: chocolade mi-cuit	€ 9,50 p/bakje

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)	€ 45,00 p/st
_____ Koninklijke reezadel ganzenlever (idem)	€ 13,50 p/100g
_____ Reezadel (opgebonden)	€ 12,50 p/100g
_____ Hertenkalf (hertenbiefstuk)	€ 8,50 p/100g
_____ Wildzwijnfilet	€ 7,95 p/100g

KALKOEN

_____ Italiaans (bonafide; van geselecteerde boer)	€ 24,50 p/kg
_____ Frans (traditioneel, Label Rouge)	€ 35,00 p/kg
_____ Bresse (nec plus ultra)	€ 52,50 p/kg

KAPOEN

_____ Bresse (nec plus ultra)	€ 99,50 p/kg
_____ Frans (traditioneel, Label Rouge)	€ 39,50 p/kg

EEND

_____ Label Rouge canette (V)	€ 38,50 p/kg
-------------------------------	--------------

KIP

_____ Bresse-poularde (nec plus ultra)	€ 55,50 p/kg
_____ Hollandse boerenkip (EKO)	€ 35,50 p/kg
_____ Coquelet uit de Bresse	€ 25,00 p/kg

DIVERS

_____ Label Rouge parelhoen	€ 39,50 p/kg
_____ Maiskwartel (Label Rouge)	€ 12,50 p/st
_____ Impérial Anjouduif	€ 27,50 p/st

FARCES

_____ 'Kerst'kalfsfarce ganzenlever/wintertruffel	€ 12,50 p/100g
_____ Kalfsfarce paddenstoelen	€ 5,75 p/100g
_____ Kalfsfarce div. tuinkruiden	€ 4,75 p/100g

I.v.m. de extra drukte vragen wij u vriendelijk uw bestelformulier alvast zoveel mogelijk in te vullen, in de winkel of voordat u telefonisch bestelt. Wij vullen het ordernummer in. Hartelijk dank!

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

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

UIT DE RIJPKAST EN VAN ARNO'S HAKBLOK

24/11/25

per 100 gram en in €

	Japans Wagyu grade 4/5	Wagyu Spaans	Spaans Galicisch rund	Tenera Spaans kalf	Black Angus rund	Hollands kuiskalf	Spaans zuiglam	Texels lam	Ibérico varken
haas (biefstuk)	47,50	21,50	16,50	11,50	12,50	9,50	--	--	7,95
entrecote	35,00	16,50	14,50	9,50	--	6,95	--	7,50	5,95
ribeye	35,00	16,50	14,50	9,50	--	6,95	--	--	--
kogelbiefstuk	--	13,50	--	--	--	--	--	--	--
kotelet (*dry aged)	--	--	7,50*	6,75*	--	5,95*	6,50	5,75	4,95
bavette	--	12,50	--	--	9,95	--	--	--	--
rosbief/fricandeau	--	12,50	--	--	--	6,95	--	--	--
rollade	--	12,50	--	--	--	6,95	6,95	5,95	5,95
riblap	--	12,50	--	--	3,95	4,95	--	--	--
burger	--	4,95	--	--	--	--	--	4,40	4,25
schouder	--	--	--	--	--	--	5,25	3,95	5,50
bout	--	--	--	--	--	--	6,50	5,95	--
rack	--	--	--	--	--	--	9,95	7,50	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	€ 3,15 p/100g
Rodekool balsamico/rozijn	€ 2,75 p/100g
Spruiten gekonfijte sjalot/spekje	€ 3,75 p/100g
Groene groenten haricots verts/peultjes/ sugar snaps/groene asperges	€ 3,75 p/100g
Paddenstoelenmelange	€ 4,75 p/100g
Pompoen antiboise	€ 3,50 p/100g
Schorseneren in cèpes/paddenstoelenroom	€ 3,95 p/100g
Hutspot 'deconstructie' ras el hanout/oerwortel violetaardappel/roseval/rode ui pickles	€ 3,25 p/100g
Spitskool roze peper/vadouvan/bundelzwam en amandel	€ 3,75 p/100g
Bietenmelange rode biet/sinaasappel/balsamico	€ 2,95 p/100g
Aardappelgratin Dauphinois blokje ca. 175g	€ 2,75 p/100g
Aardappelpuree	€ 1,95 p/100g
Kriel in de schil rozemarijn/knoflook	€ 1,75 p/100g
Gieser Wildeman rode stooferen	€ 2,65 p/100g
Veenbessencompote	€ 4,50 p/100g
Rode uiencompote	€ 4,00 p/100g
Portvrijgjes	€ 4,50 p/100g
Truffelmayonaise	€ 3,75 p/100g

SAUZEN & FONDS als pure basis voor uw saus

Sauce Périgueux (wintertruffeljus)	€ 12,50 p/100g
Sauce Diane, o.a. kalfsfond/shiitake/cognac/mosterd	€ 5,00 p/100g
Cèpesaus	€ 8,50 p/100g
Wagyujus gember/knoflook	€ 6,00 p/100g
Eendenjus	€ 8,50 p/100g
Eendenleversaus/miso/koffie	€ 8,50 p/100g
Bordelaisesaus rode wijn/spek	€ 7,50 p/100g
Marsalasisaus	€ 7,50 p/100g
Sauce Béarnaise	€ 4,25 p/100g
Wagyufond	€ 5,00 p/100g
Kalfsfond	€ 5,00 p/100g
Wildfond	€ 5,00 p/100g
Lamsfond	€ 5,00 p/100g

BLAZQUEZ

Jamón ibérico bellota reserva 'Admiracion'	€ 27,50 p/100g
lomo/cebo/cebo de campo/paleta bellota	€ 17,50-19,50 p/100g

VERDER VERKRIJGBAAR

Magret de canard (tamme eendenborst), rauw	€ 7,50 p/100g
Ganzenlever/eendenlever, rauw	€ 23,50 p/100g
Pain Max Poilâne, 1/4 (on)gesneden	€ 1,35 p/100g
Guernsey roomboter (gezouten)	€ 8,95 p/st
Normandische roomboter (doux/croquant)	€ 11,50 p/st
Gedroogde morilles	€ 23,50 p/20g
Gedroogde cèpes (eekhoortjesbrood)	€ 15,00 p/50g

KOOKAANWIJZINGEN & WIJNSUGGESTIES

Voor uitgebreide kookaankwijzingen 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: bestelt u s.v.p. uiterlijk zaterdag 13/12.

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?

SAUZEN & FONDS: bakje150g = 2-3 pers./bakje 250g = 4-5 pers.

UW GEGEVENS

Ophaaldag & datum _____ Order nr. _____

Naam _____

Tel. nr. _____

Besteld bij _____

Onvoorzijene wijzigingen c.q. fouten voorbehouden.