

Gerookte zalm & paling

Citroen kruim | Yuzu gel | Radijs

Of

Zwarte linzen – Zoetzure rode biet

Macademia crème | Knolselder | Brioche croutons

Of

Tataki van kalfsvlees

Zoetzure komkommer | Wakame | Thaise basilicum | Ponzu gel

Of

Carpaccio van (gerookte) eend

Frambozendressing | Mini komkommer | Croutons van peperkoek

Zoete aardappelsoep

Gebrande mais | Peterselie

Of

Bospaddenstoelen bouillon

Rundvlees | Bosui

Spoem van bosvruchten**Op het Big Green Egg gebakken bavette**

Saus van witte wijn en dragon | Passend garnituur

Of

Truffel ravioli

Saus van eekhoorntjesbrood | Gebakken king boleet | Schorseneren

Of

Dorade filet

Kruidenkorst basilicum sinaasappel | Beurre blanc van scheermesjes

Of

Duo van hert

Filet & stoof | Aardappel puree met gekarameliseerde ui | Bimi

Grand dessert83,⁵⁰

2025

Carpaccio van rund

Truffeldressing | Pijnboompit | Geraspte kaas

Of

Gerookte zalm

Komkommer | Citroen kruim

Runderbouillon

Met wortel | Soepvlees

Feestelijk pausedrankje

Bavette

Met aardappelpuree

Of

Lekkerbekje

Met frietjes | Remouladesaus

Kerst dessert

45,00

Wij zijn deze Kerstdagen geopend

- 24 december voor het diner vanaf 17:00 uur
- 25 en 26 december zijn wij geopend vanaf 12 uur.
- 27, 31 december en 1 januari zijn wij gesloten en vieren onze medewerkers hun welverdiende feestdagen.



Rijksweg 6
5125 NA Hulten
www.stadparijs.nl

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