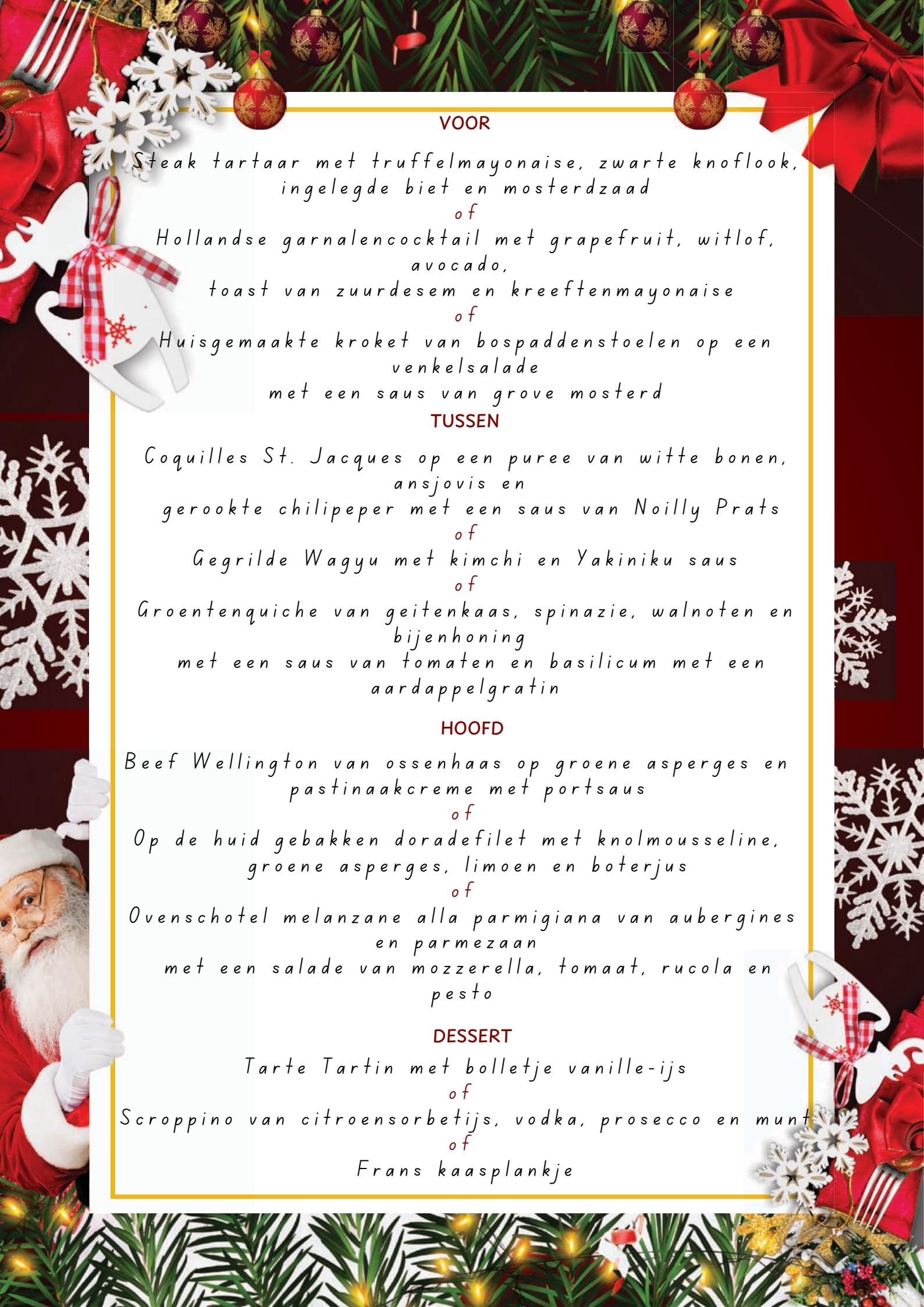




VOOR

Steak tartaar met truffelmayonaise, zwarte knoflook,
ingelegde biet en mosterdzaad

of

Hollandse garnalencocktail met grapefruit, witlof,
avocado,

toast van zuurdesem en kreeftenmayonaise

of

Huisgemaakte kroket van bospaddenstoelen op een
venkelsalade

met een saus van grove mosterd

TUSSEN

Coquilles St. Jacques op een puree van witte bonen,
ansjovis en

gerookte chilipeper met een saus van Noilly Prats

of

Gegrilde Wagyu met kimchi en Yakiniku saus

of

Groentenquiche van geitenkaas, spinazie, walnoten en
bijenhoning

met een saus van tomaten en basilicum met een
aardappelgratin

HOOFD

Beef Wellington van ossenhaas op groene asperges en
pastinaakcreme met portsaus

of

Op de huid gebakken doradefilet met knolmousseline,
groene asperges, limoen en boterjus

of

Ovenschotel melanzane alla parmigiana van aubergines
en parmezaan

met een salade van mozzarella, tomaat, rucola en
pesto

DESSERT

Tarte Tartin met bolletje vanille-ijs

of

Scroppino van citroensorbetijs, vodka, prosecco en munt

of

Frans kaasplankje



— anno 1973 —

Café de Paris

— Haarlem —

KERSTDINER IN HAARLEMS MOOISTE PLEKJE

*Donderdag 26 december
Inloop vanaf 17.30*

*Begint u met een lekker glaasje champagne
(supplement)*

Prijs menu: 49,95 per persoon

*Maak snel uw reservering op
info@cafedeparis.nl of 023-3038510*

Wij zien u graag de 26ste.

*Kerstavond zijn wij ook geopend,
eerste kerstdag gesloten*