

GASTRONOMISCH MENU
1^E KERSTDAG

RONDEL EN KUBES
gerookte heilbot rondel met wakame,
kubus van tonijn en coquille

of

TERRINE
terrinerie van wildsukade en Nagelhout,
spongecake van zuurkool en eendenlevermousse



DUIF
heldere bouillon van duif, schuim van tamme kastanje
en een crostini met lavas

of

KRAB
romige soep van strandkrabbetjes met olijven Madeleine
en droge worst



CORVINA
op de huid gebakken Spaanse zeebaars met een salade van
zee-egel mousseline van knolselderij en een truffelschuim



KALF
rosé gebraden kalfsleende, pastei met fricassee en
zwezerikkaantjes, biet, pastinaakpuree en een jus met aceto
balsamico

of

HERT
hertenbiefstuk, gebakken hertensalami
cilinder van rode kool, pruimenbeignet
en een jus van laurier

de hoofdgerechten worden geserveerd met passend garnituur



PUDDING
pudding van abdijskaas gevuld met notenmelange,
rode portsaus en tuinkers



APPEL
eigen gemaakte appel, gevuld met vanille mouse, rozijnen
compote, marsepein, kaneel en een crumble van harde
wenerdeeg

of

HAMBURGER
chocolade hamburger, broodje van boerencake en zoete
toppings

038 421 30 50
Luttekestraat 66
8011 LS Zwolle
info@poppezwolle.nl
www.poppezwolle.nl

IBAN NL45 RABO 0153 288 442
KVK Zwolle 6699367
BTW NL856.788.016 B01

7 DAGEN PER WEEK OPEN