

GASTRONOMISCH MENU  
2<sup>E</sup> 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

of

KALF  
rosé gebraden kalfslede, 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



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**