

RESTAURANT ZINN Weekmenu 52 22 t/m 28 december

Maandag 22 december

Soepen

Gebonden champignonsoep of heldere ossenstaartsoep

Hoofdgerecht

Macaroni

Geserveerd met bolognesesaus en geraspte kaas

(ook vegetarische macaroni verkrijgbaar)

Kippenpoot*

Geserveerd met warme vruchten, bloemkool met melksaus en rösti

Slavink*

Geserveerd met licht gebonden andijvie, aardappelpuree en jus

*In plaats van vlees is er een vegetarische cordon bleu verkrijgbaar

Dinsdag 23 december

Soepen

Gebonden humkessoep of heldere tuinkruidensoep

Hoofdgerecht

Stamppot boerenkool

Geserveerd met een rookworst, augurk, zilveruitjes en jus

(ook een vegetarisch worstje verkrijgbaar)

Beefburger*

Geserveerd met koolraap, gekookte aardappelen en jus

Gestoofde kabeljauw*

Geserveerd met dillesaus, spinazie à la crème, aardappelpuree en jus

*In plaats van vlees of vis is er een vegetarische Oosterse schijf verkrijgbaar

Woensdag 24 december

Soepen

Gebonden kerriesoep of heldere juliennesoep

Hoofdgerecht

Bami Royal

Geserveerd met kip in satésaus, atjar tjampoer en kroepoek

(ook vegetarische kip in satésaus verkrijgbaar)

Groninger saucijsje*

Geserveerd met licht gebonden savooiekool, gekookte aardappelen en jus

Omelet champignons

Geserveerd met tuinkruidensaus, broccoli en aardappelpuree

*In plaats van vlees is er een bloemkool-kaas burger verkrijgbaar

Donderdag 25 december 1^e kerstdag

Soepen

Gebonden ossenstaartsoep of heldere tuinkruidensoep

Hoofdgerecht

Kerstrollade

Geserveerd met cranberrysaus, regenboogpeen en aardappelkroketjes

(ook vegetarische pompoenrisotto verkrijgbaar)

Black Angus-sukade in eigen jus*

Geserveerd met rodekool met appeltjes en rozijnen en gekookte krielaardappeltjes

Gebakken zalm*

Geserveerd met bearnaisesaus, spinazie met ei en aardappelpuree met bieslookmosterd

*In plaats van vlees of vis is er een vegetarisch gevulde paprika verkrijgbaar

Vrijdag 26 december 2^e kerstdag

Soepen

Heldere bospaddenstoelensoep of een stoofperensalade

Hoofdgerecht

Gevulde kipdij met appel en walnoot

Geserveerd met sinaasappel-tijmsaus, witlof met ham en kaas een gebakken aardappelen

(ook een vegetarische winterstoof verkrijgbaar)

Wildstoof*

Geserveerd met spruiten en spekjes en aardappelgratin

Varkenshaas*

Geserveerd met champignonroomsaus, Franse boontjes met cherrytomaten, aardappelpuree

met peterselie en crème fraîche

*In plaats van vlees is er een crêpe gevuld met spinazie-mozzarella verkrijgbaar

Zaterdag 27 december

Soepen

Gebonden aspergesoep of heldere groentesoep

Hoofdgerecht

Amerikaanse stamppot (witte kool en uien)

Geserveerd met een rundergehaktbal en jus

(ook vegetarische balletjes verkrijgbaar)

Procureurlapje*

Geserveerd met rode bieten met uitjes, gekookte aardappelen en jus

Kalkoenfilet*

Geserveerd met licht gebonden spitskool, aardappelpuree en jus

*In plaats van vlees is er een vegetarische burger verkrijgbaar

Zondag 28 december

Soepen

Gebonden tomatensoep of heldere kippensoep

Hoofdgerecht

Kalfssukade in eigen jus

Geserveerd met Romano bonen en gekookte aardappelen

(ook vegetarische quorn verkrijgbaar)

Rosbief*

Geserveerd met spruiten en aardappelrozetjes

Lamslapje*

Geserveerd met witlof met hamsaus, aardappelpuree en jus

*In plaats van vlees is er een bonenburger verkrijgbaar

Soep	€ 1,90
Hoofdgerecht*	€ 11,65
Rauwkost	€ 1,60
Desserts	€ 1,90
Fruit van de dag	€ 0,75

*Hoofdgerecht voor gasten op 1^e en 2^e kerstdag € 16,65