



CHEF

Christmas

CHEF

Adres

Kloosterstraat 7
5921 HA Venlo-Blerick

Contact

T 077 785 82 75
I www.chefvenlo.nl

EEN MOOIE START

Brood

4,00

Met huisgemaakte kruidenboter.

Brood

6,00

Met huisgemaakte kruidenboter, smeuge tapenade en olijven.

VOORGERECHTEN

Carpaccio van Ossenhaas

10,50

Met een salade melange, Aceto Balsamicocrème en Grana Padano.

Vitello Tonnato

10,50

Zacht gegaarde kalfsfilet met een crème van tonijn en een salade melange.

Smokey Zalm

10,50

Huisgerookte zalm op een torentje van een frisse aardappelsalade.

Wildrosbief

10,50

Dun gesneden hertenrosbief met een chutney van vijgen.

SOEP VERWARMT HET HART

Tomatensoep

4,50

Een crèmige soep van de zonnigste tomaatjes.

Bouillabaisse

7,50

Gevuld met diverse soorten vis en schaaldieren.

Goulashsoep

5,50

Pittig en boordevol vlees, de klassieke versie.

Paddestoelen crèmesoep

5,00

Met een rijke verscheidenheid aan paddestoelen.

HOOFGERECHTEN

Kabeljauw in een krokant jasje

20,50

Een jasje van broodkruim, pesto en Grana padano. Geserveerd op een ondergrond van rijst, bloemkoolrosjes gesmoord in saffraansaus en Toscaanse aardappels.

Zalmfilet

20,50

Gemarineerde op de huid gegrilde zalm. Geserveerd op een bedje van rijst, bloemkoolrosjes gesmoord in saffraansaus en Toscaanse aardappels.

Ossenhaasmedaillons

23,50

Uit ossenhaas gesneden medaillons, gerold in Seranoham, medium gegaard, geserveerd met een milde Maderasaus, aardappelpuree en rode kool.

Lamsribstukjes

22,50

Gemarineerd met pesto en gegratineerd met Provolone-kaas. Geserveerd met aardappelpuree en rode kool.

Hazenpeper

22,50

Heerlijk traditioneel kerst gerecht met puree en rode kool.

ZOET GENOT

Tiramisu

7,00

Onze Italiaanse klassieker van een crème van mascarpone en in Espresso gedompelde lange vingers.

Merry
Christmas

