

STEL SAMEN:
**DRIE
GANGEN
MENU**

32.50



www.restaurant-christoffel.nl

CHRISTOFFEL
STADSBISTRO

ENTRÉES 10.50

*De voorgerechten worden geserveerd met
Waldkornbrood, aioli en truffelmayonaise*

CARPACCIO CHRISTOFFEL

*All time favorite; carpaccio van
ossenhaas met uitgebakken spekjes,
noten, Parmezaanse kaas en
truffelcrème (eendenleverkrullen + 5)*

VITELLO

*Salade met kalfsrosbief, verse
Albacore tonijn, croutons en
lobstercrème*

FRUITS DE MER

*Gefrituurde zeevruchten met
ambachtelijk gerookte zalm,
rettich en limoenmayonaise*

PARADE CHRISTOFFEL + 5

*Wisselende combinatie van onze
favoriete hapjes en voorgerechten,
laat je verrassen!*

STEAK TARTARE

*Steak tartare met brioche,
augurk, Amsterdamse ui,
kappertjes en chipotlemayonaise*

JAPANSE RAMEN

*Rijkelijk gevulde noedelsoep
met gamba's, eend, bos-ui,
taugé en paddenstoelen*

BEEF TATAKI

*Kort gegrild en dun gesneden steak
met avocado en sesamteriyaki*

OESTERS + 5

*Half dozijn oesters met een marinade
van rode wijnazijn, gember, blauwe
bessen en Spaanse peper*

V BRUSCHETTA

*Klassieke bruschetta van focaccia
met tomaat, ui en basilicum*

HALVE KREEFT * + 10

*Salade halve kreeft met ambachtelijk
gerookte zalm, limoencrème en een
krul eendenlever*

*(*per 2 personen te bestellen)*

SASHIMI * + 5

*Rauwe zalm en tonijn met wakame,
rettich, gember, soja en wasabi*

PLATS 19.50

*De hoofdgerechten worden
geserveerd met verse frites*

RIBEYE

*Gegrilde runderribeye geserveerd
met kruidenboter*

TROIS DE LA MER

*Zalm-, kabeljauwfilet en gamba
geserveerd met lichte tomatensaus*

MRIJ BURGER

*100% MRIJ burger op brioche bun
met cheddar, pancetta, augurk,
gekarameliseerde ui, tomaat en
gerookte knoflookmayonaise*

KALFSOESTER

*Gebakken kalfsoester geserveerd
met jus van rode port en truffel*

TONIJN

*Gegrilde Albacore tonijnsteak
met sojawasabi*

SATAY

*Huisgemarineerde varkenshaas
met pindasaus, kimchi, krokante
uitjes en kroepoek*

V FLAMMKUCHEN POMODORI

*Flammkuchen met tomatensaus,
gegrilde paprika, groene asperges,
spinazie, champignons en
Parmigiano Reggiano*

TOURNEDOS + 5

*Gebakken tournedos (medium-
rare) met romige pepersaus
(eendenleverkrullen + 5)*

KREEFT + 19

*Verse hele kreeft met citroen
en knoflooksaus*

EENDENBORST

*Krokant gebakken eendenborst
met Grand Marniersaus*

TONGSCHAR & ZALM

*Rolletjes van tongschar gevuld met
zalm geserveerd met Siciliaanse
salmoriglio*

DESSERTS 7.50

WITTE CHOCOLADE

*Witte chocolademoeleux met
strawberry-cheesecake-ijs
en frambozenhangop*

IJSMACARON

*Pistache-ijsmacaron met
meringue en lemoncurd*

SCROPPINO

*Italiaans dessert van citroensorbet,
Wodka, Prosecco en appel*

FREAKSHAKE

*Hysterische aardbeimilkshake
met slagroom en nog meer lekkers*

GRAND DESSERT + 3

*Presentatie van de mooiste en
lekkerste desserts*

KAASPLANK + 3

*Assortiment aan kaassoorten
met ahornsiroop, abrikoos
en kletzenbrood*

KOFFIE DE LUXE

*Koffie naar keuze geserveerd
met zoete lekkernijen*

BOWLS BOWLS

V POKÉ BOWL 19.50

*Poké is een traditioneel Hawaïiaans
gerecht. Het bestaat oorspronkelijk uit
sushirijst, rauwe vis en verschillende
toppings, geserveerd in een 'bowl'.*

*Vraag naar onze Pokékaart!
(ook te combineren in het menu)*

Draai de kaart om voor meer gerechten ▶

V Vegetarisch of vegetarisch te bestellen

DE LUXE

ENTRÉES

De voorgerechten worden geserveerd met Waldkornbrood, aioli en tomatentapenade

SALADE HALVE KREEFT *

20.50

Salade halve kreeft met truffelmayonaise, ambachtelijk gerookte zalm en een krul eendenlever (* per 2 personen te bestellen)

OESTERS

15.50

Half dozijn oesters met een marinade van rode wijn, gember, blauwe bessen en Spaanse peper

PLATS

De hoofdgerechten worden geserveerd met verse frites

SURF 'N TURE *

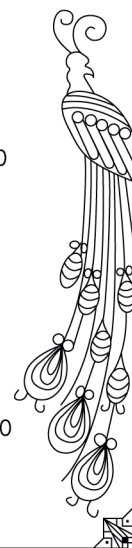
32.95

Combinatie van gebakken Hollandse ossenhaas en een halve kreeft van de grill met Hollandaisesaus (* per 2 personen te bestellen)

KREEFT

38.50

Verse hele kreeft met citroen en knoflooksaus



Draai de kaart om voor meer gerechten ▶

VINS

BLANC

SAUVIGNON BLANC

4.25 - 21.25

Huiswijn wit - Croix des Vents GASCOGNE, FRANKRIJK

Perfect bij vis of als aperitief. Crispy en verfrissende wijn met citrusaroma's

CHARDONNAY

4.25 - 21.25

Huiswijn wit - Santa Ana MENDOZA, ARGENTINIË

Aroma's van citrus en tropisch fruit, elegante smaak, licht romig en een hint van noten

SEIZOENSWIJN

4.95 - 24.95

Seizoenswijn wit

Informeer naar onze seizoenswijn bij het bedienend personeel

CHARDONNAY-VERDELHO RESERVE

25.75

Banrock Station - AUSTRALIË

Zacht en fris met tonen van citrus en perzik, perfect bij romige gerechten

CHARDONNAY GRAN RESERVA

27.50

Luis Felipe Edwards - CHILI

In de geur peer en ananas, zacht en mild van smaak met vette en rijpe tonen

GRÜNER VELTLINER

31.50

Federspiel - OOSTENRIJK

Medium-bodied, elegante en gebalanceerde wijn

PINOT GRIGIO

33.25

Kellerei Kaltern - ITALIË

Full-bodied met een juicy en wellustig karakter, tonen van rijp fruit

SAUVIGNON BLANC

39.50

Tohu - MARLBOROUGH | NIEUW ZEELAND

Unieke wijn met aroma's van passiefruit en citrus. Palet van kruiden en tropisch fruit

ROUGE

MERLOT

4.25 - 21.25

Huiswijn rood - Croix des Vents LANGUEDOC, FRANKRIJK

Rijpe en juicy Merlot, in de smaak pruim, braam en een hint van kruiden

CABERNET SAUVIGNON

4.25 - 21.25

Huiswijn rood - Santa Ana MENDOZA, ARGENTINIË

Smaakt vlezig en biedt schakeringen van onder andere bramen, bessen en laurier

SEIZOENSWIJN

4.95 - 24.95

Seizoenswijn rood

Informeer naar onze seizoenswijn bij het bedienend personeel

CARMENÈRE RESERVE

24.50

Luis Felipe Edwards - CHILI

Chili's signature druif, intense fruitsmaken met een hint van kruiden

CABERNET SAUVIGNON & SHIRAZ RESERVE

25.75

Banrock Station - AUSTRALIË

Zachte full-bodied wijn met in de smaak pruimen, kersen en hints van kruiden

RIOJA RESERVA

29.75

Muriel - SPANJE

Volle rode wijn met in de neus eucalyptus en mint, smaak van rijp fruit

PINOT NERO BLAUBURGUNDER

33.25

Kellerei Kaltern - ITALIË

In de smaak veel fruit, tonen van vanille en hout

PINOT NOIR

37.95

Kono - NIEUW ZEELAND

Tonen van cacao en wilde rode bessen leiden tot een sappig palet, fijne specerijen en hint van eiken

ROSÉ & MOUSSEUX

ROSÉ

4.25 - 21.25

Huiswijn rose - Croix des Vents PAYS D'OC, FRANKRIJK

Karaktereigenschappen van Cinsault en Syrah. In de smaak blauwe bes en aardbei

AIX ROSÉ

6.75 - 33.75

AIX, FRANKRIJK - PROVENCE

Fris en fruitig, delicaat met crispy smaak. Prachtig rond en harmonieus met een heerlijk lange afdrank

CAVA BRUT

5.50 - 27.50

Segura Viudas - SPANJE

Zeer elegant, fris, uitgebalanceerd en delicaat. De 15 maanden lange rijping zorgt voor body en een volle smaak

CHAMPAGNE BRUT

55.00

Canard-Duchêne Brut - FRANKRIJK

Lichte champagne met de perfecte verhouding tussen fruitig en toch fris. Bekroond door de Wine Spectator

LATE HARVEST MUSCATEL

4.75

Santa Alicia - MAIPO, CHILI

Zacht zoete wijn met frisse ondertonen

BANYULS

6.75

Gérard Bertrand - LANGUEDOC, FRANKRIJK

Markante, zoete smaak, dankzij verblijf op vat een heel speciaal karakter

RUBY PORT // POCAS

4.50

TAWNY PORT // POCAS

4.50

TAWNY 10 YEAR // POCAS

7.50