

EEN VLEUGJE RESTAURANTBELEVING TIJDENS DE KERST – GEWOON BIJ JOU AAN TAFEL

HET COMPLETE KERSTVERHAAL VAN ANIJS EN RADIJS – CULINAIR THUISDINER PERFECT OP ELKAAR AFGESTEMD

Geniet van een onvergetelijke kerstavond met een 4-gangenmenu dat warmte, verfijning en feestelijkheid ademt. Ambachtelijk bereid door onze chefs, zoveel mogelijk gebruik makend van lokale producten, met liefde verpakt en klaar om thuis te verwarmen.



VIER KERST ZONDER STRESS

Laat ons het werk doen, jij geniet van de gezelligheid. Bij een bestelling van het 4-gangen kerstdiner ontvang je van het team van Anijs en Radijs een gratis feestelijke amuse.

SPECIALE KERSTAANBIEDING, FEESTMENU VOOR TWEE

Compleet verzorgd voorgerecht, tussengerecht, hoofdgerecht & dessert naar keuze voor 2 personen voor maar 96,95

Natuurlijk mag er ook alleen een voor-, tussen- en/of hoofdgerecht of dessert worden gekozen.

Voeg een fles feestelijke bubbels toe voor slechts 15,-

HET KERSTMENU BESTELLEN

BESTEL VÓÓR 15 DECEMBER, VOL = VOL!

Bestellen kan vanaf nu tot en met maandag 15 december 2025 via mail o.v.v. kerstbestelling 2025 en je telefoonnummer naar info@anijsenradijs.nl of kom even gezellig langs in de winkel aan de beekstraat 53 in Elburg. Telefonisch doorgeven mag natuurlijk ook. De bestelling staat op woensdag 24 december vanaf 15.00 voor je klaar, samen met een lekker glaasje glühwein en een hoop kerst-gezelligheid!

ANIJS EN RADIJS BEEKSTRAAT 53 | 8081 EB ELBURG
0525-745231 | [INFO@ANIJSENRADIJS.NL](mailto:info@anijsenradijs.nl) | [ANIJSENRADIJS.NL](http://anijsenradijs.nl)

CULINAIR GEMAK FEESTELIJK GENIETEN, ZONDER STRESS

VOORGERECHTEN & DESSERTS
DIRECT SERVEER KLAAR, MAKKELIJK OP TE DIENEN

SOEPEN
ZACHT OPWARMEN IN EEN PANNETJE, 5 MINUTEN.

HOOFDGERECHTEN
OVENKLAAR, 15–20 MINUTEN OP 160°C OF EEN PANNETJE WATER

VERPAKT MET ZORG
IN ELEGANTE SCHALEN, ZODAT ELK GERECHT ZIJN ALLURE BEHOUDT

INCLUSIEF SERVEER- EN OPWARMINSTRUCTIES
VOOR EEN MOEITELOZE FEESTAVOND THUIS



ANIJ & RADIJ
ELBURG

AFHAAL KERSTMENU ANIJS EN RADIJS

VOORGERECHTEN

CARPACCIO VAN RUND DE KLASSEKER MET KERST ALLURE 12,95

Dun gesneden ossenhaas verrijkt met Parmezaanse kaas, geroosterde pijnboompitten en truffelmayonaise. Afgewerkt met jonge rucola en een vleugje olijfolie van eerste persing.

Een tijdloze favoriet, elegant en verfijnd. Anijs en Radijs zorgen voor de perfecte smaak tijdens een feestelijke traditie

TARTAAR VAN GEROOKTE EN RAUWE ZALM FRIS, PUUR EN VERFIJND 12,95

Gerookte en rauwe zalm met een frisse en romige crème van avocado en limoen, afgemaakt met tobiko viseitjes. Lekker met een knapperige crostini.

Een frisse verleiding vol luxe en finesse — een culinaire knipoog naar de oceaan

BURRATA HARTVERWARMEND VEGETARISCH 12,95

Zacht geroosterde pompoen met romige burrata (lokaal geproduceerd), honing-tijmdressing, cherry tomaat en hazelnoot.

Een kleurrijk gerecht dat de geur van de winter en de warmte van samen zijn vangt

TUSSENGERECHTEN

OSSENSTAARTSOEP AUTHENTIEK EN VOL DIEPGANG 8,-

Ambachtelijk getrokken bouillon van ossenstaart, verrijkt met wintergroenten en een vleugje sherry. Geserveerd met een huisgemaakte crouton.

Een krachtige, volle soep die smaakt naar nostalgie en vakmanschap

KREEFTENSOEP LUXE IN ZIJN PUURSTE VORM 10,-

Romige kreeftensoep met rivierkreeftstaartjes, subtiel geparfumeerd met cognac. Geserveerd met rouille en een huisgemaakte crouton.

De koning onder de soepen, een verfijnde start voor een koninklijk diner

PADDENSTOELNSOEP MET TRUFFELOLIE AARDS, ZACHT & FEESTELIJK 8,-

Een romige soep van bospaddenstoelen met truffelroom en een kaascrouton.

Een geurige ode aan het winterbos, waar comfort en elegantie samenkomen

HOOFDGERECHT

PARELHOENFILET SUPRÊME ELEGANT EN KLASSEK 21,95

Malse parelhoen, gevuld met een rijke paddenstoelenvulling. Geserveerd met aardappelmousseline, geglaceerde bospeen en een truffel-jus.

Een geraffineerde kerstklassieker met een vleugje Franse charme

OSSENHAAS VERLEIDELIJK LUXE 28,95

Perfect gegaarde ossenhaas met knolselderpuree en geroosterde wintergroenten. Overgoten met een zijdezachte rode wijn saus.

Voor de echte fijnproever, een hoofdgerecht dat indruk maakt

KLASSIEK KERST-RUNDERSTOOFPOTJE SMAAKVOL & HUISELIJK MET KLASSE 20,95

Langzaam gestoofd rundvlees met wortel, champignon en zilveruitjes. Geserveerd met aardappelgratin en een stoofpeertje.

De gezelligheid van een winteravond, verpakt in pure ambacht

GEPOCHEERDE TONGROLLETJES FRIS EN DELICAAT 28,95

Een delicate vis in witte wijnsaus met gestoofde prei en een vleugje citroen. Afgewerkt met Hollandse garnalen en aardappelgratin.

Een licht maar luxueus gerecht, het kerstgevoel van de zee

RISOTTO VEGETARISCH FEESTSTUK 21,95

Een romige winterrisotto van knolselderij en pastinaak en beurre de noisettes, subtiel op smaak gebracht en verrijkt met geroosterde walnoten en Comté.

Een warm, feestelijk en elegant hoofdgerecht

DESSERTS

PANNA COTTA VAN WITTE CHOCOLADE 7,50

Zijdezachte panna cotta van witte chocolade met frisheid en een feestelijke glans. Afgemaakt met een stoofpeertje en amandel kletskop.

Licht, luchtig en onweerstaanbaar verleidelijk

TRIFLE 'KERST' 7,50

Laagjes van kersen, speculaaskruim en romige mascarpone. Heerlijk met kokos-witte chocolade makroon.

Een feestelijke kerstklassieker om het diner mee af te sluiten

NOTENTAARTJE MET GEZOUTEN KARMEL 7,50

Wegens succes ook dit jaar terug op het kerstmenu, de favoriet van Anijs en Radijs. Zoet, zout en zuur. Dit is wat je als dessert wil proeven. Dit notentaartje maken we met gezouten karamel en een frisse hangop met vanille room.

Tijdloos, lekker, knapperig en romig

EVENTUEEL EXTRA BIJ TE BESTELLEN €6,95:

Desembroodje van de beste desembakker van Nederland met een gepofte knoflook- en een frisse groene kruiden boter.