

KERST EN NIEUWJAARS SUGGESTIES 2018-2019

PRETTIGE FEESTDAGEN



OPENINGSUREN

Maandag 17/12
Dinsdag 18/12
Woensdag 19/12
Donderdag 20/12
Vrijdag 21/12
Zaterdag 22/12
Zondag 23/12

9u-13u 14u-18.30u
9u-13u 14u-18.30u
gesloten
9u-13u 14u-18.30u
9u-13u
9u-13u
gesloten

Maandag 24/12
Dinsdag 25/12
Woensdag 26/12
Donderdag 27/12
Vrijdag 28/12
Zaterdag 29/12
Zondag 30/12

10u-17u
11u-12.30u enkel ophalen bestellingen
gesloten
9-13u 14u-18.30u
9-13u
9-13u
gesloten

Maandag 31/12

10u-17u

Dinsdag 01/01/2019

11u-12.30u enkel ophalen bestellingen

Terug open vanaf vrijdag 04 januari 2019



KOUDE HAPJES

- Glaasje mousse van ham
- Gemarineerde sint-jacobsvrucht, crème van shitake
- Truffel van ganzenlever, compote kweeper
- Graved lachs/zure room

€ 2,50/st
€ 2,80/st
€ 2,80/st
€ 2,60/st

WARME HAPJES

- Mini-pizza
- Bladerdeeg hapje met paddestoelen
- Oester in champagnesaus
- Langoustinestaartje in kataifi/tartare saus

€ 1,40/st
€ 2,00/st
€ 2,80/st
€ 2,80/st

SOEPEN

- Bisque van kreeft
- Consommé van fazant
- Pompoensoep

€ 3,90/pp
€ 3,90/pp
€ 2,00/pp



VOORGERECHTEN

- Terrine van ganzenlever huisgemaakt/uienkonfituur/briochebroodje € 16,80/pp
- Gratin coquilles pastinaakcrème, paksoy € 23,80/pp
- Tartare van vers en gerookte zalm/mierikswortelsaus € 13,80/pp

HOOFDGERECHTEN

- Gevulde babykalkoen/appeltje/witloof/bospaddestoelen (enkel met kerst) € 22,90/pp
- Wit van Bressekip/witloof/bospaddestoelen/gevogeltecrème € 22,90/pp
- Fazant à la crème/witloof/appeltje/bospaddestoelen € 24,90/pp
- Filet van hertenkalf/appeltje/peertje in rode wijn/knolseldercrème € 28,80/pp
- Hazenrug met 2 sausen/appeltje/knolseldercrème/bospaddestoelen € 28,80/pp
- Grietbot filet met korstje/prei/girolles € 24,80/pp

keuze gratin of kroketten

NAGERECHTEN

- IJscreatie met coulis van rode vruchten € 5,95/pp
- Chocolademoelleux/vanillesaus/ijs € 6,95/pp

KREEFTBEREIDINGEN 1/2 KREEFT VAN 700-800 GRAM

- En belle vue (met sausjes en garnituur) € 25,80/pp
- À la nage (groentjes,gebonden jus en rijst) € 25,80/pp
- Gegratineerd (champignons, mosterdsaus) € 25,80/pp

KROKETTEN

- Kaas € 1,60/st
- Kaas/rauwe ham € 1,80/st
- Garnaal € 3,40/st
- Kalfszwezerik (tartare) € 5,00/st

OESTERS

- Creuse Fines de Claires € 2,00/st
- Tia Maraa € 2,20/st
- Platte Zeeuwse 5° € 2,90/st
- Belon 4° € 2,90/st

SUGGESTIES

- Gerookte zalm "extra doux" + garnituur € 79,80/kg
- Terrine van ganzelver in huis gemaakt € 132,80/kg
- Belgische kaviaar op bestelling





PRETTIGE
FEESTDAGEN

KERSTMENU

€ 59,90

Glaasje tartaar van zalm
Bladerdeeg bospaddestoelen
Oester champagnesaus
Langoustine kataifi

Ballontine van ganzenlever/compote van kweeper/briochebroodje

Gratin van sint jacobsvruchten/prei/enoki paddestoelen

Opge vulde babykalkoen/appel/witloof/bospaddestoelen/gratin

Ijsbuche/chocoladesaus

NIUWJAARSMENU

€ 63,50

Toast gerookte zalm
Glaasje palingmousse
Oester champagnesaus
Langoustine kataifi

Ganzenlever terrine/uienkonfituur/brioche

Kreeftje om te gratineren/corailboter/kreeftensaus

Consommé van fazant

Filet van hertenkalf/kweeper/appel/peer in rode wijn/gratin

IJshartje/coulis van frambozen