

Afhaalbrochure feestdagen 2020 -2021

U kunt bestellen uit deze afhaalbrochure van 18/12/2020 tem 5/1/2021.

Op dinsdag 22/12 en 29/12 zijn we gesloten. Woensdag 23/12 en 30/12 zijn we geopend.

Op 24, 25, 31/12 en 1/1 kunt u afhalen van 12 u tot 17u30. Alle andere dagen van 12 u tot 18u30.

Gelieve voor 24 en 25/12 uw bestelling te plaatsen ten laatste op zondag 20/12/2020

Gelieve voor 31/12 en 1/1 uw bestelling te plaatsen ten laatste op zondag 27/12/2020

Amuses koud: in mini glaasje (inbegrepen in de prijs)

- | | |
|---|------|
| - Ganzenlever – appel - peperkoek | 4.20 |
| - Geitenkaas – paprika – tomatenconfijt | 3.20 |
| - Tzatziki – guacamole | 3.20 |

Warme aperitiefhapjes gemengd per 10 stuks

voor de heteluchtoven 12.00

Kroketten om zelf te frituren:

- | | |
|---------------------------|------|
| - Kaaskroket per stuk | 3.30 |
| - Wildkroket per stuk | 4.20 |
| - Garnaalkroket per stuk | 5.50 |
| - Aardappelkroketjes/stuk | 0.30 |

Voorgerechten:

- | | |
|--|-------|
| - Zalmcocktail op klassieke wijze | 15.50 |
| - Vitello tonato | 15.00 |
| - Gevulde Sint-Jacobsschelp | 17.50 |
| - Ganzenleverterrinen fijn gearneerd | 24.00 |
| - Lang gesneden gerookte zalm – garni | 17.50 |
| - Tartaar van wilde zeebaars – haringkaviaar – zure room | 19.50 |
| - Halve kreeft “Belle vue” | 34.00 |
| - Diepe Franse oesters natuur – geserveerd op ijs | 17.50 |
| - Soep van de dag 1 liter | 7.00 |
| - Kreeftensoep 1 liter | 15.00 |
| - Vissoep 1 liter | 17.00 |

Hoofdgerechten:

- | | |
|---|--------|
| - Vispan op Oostendse wijze - aardappelpuree | 25.00 |
| - Traag gegaarde hazenbout – wintergroentjes -
airelles – pastinaakpuree | 26.00 |
| - Kabeljauwhaasje met spinazie – witte wijnsaus –
aardappelpuree | 24.00 |
| - Koninginnehapje – erwtjes – aardappelpuree | 14.30 |
| - Hazenfilet - pepertjessaus – winterse groentjes – pastinaakpuree | 34.00 |
| - Waaier van hert – natuurjus – gesmoorde groenten – aïelles -
pastinaakpuree | 30.00 |
| - Traag gegaarde fazantenbout met rode
wijn – zilveruitjes – bospaddenstoelen – pastinaakpuree | 25.00 |
| - Wildragout met winterse garnituurtjes | 22.50 |
| - Hele kreeft belle vue ca 700 gram | 57.00 |
| - Plateau fruits-de-mer voor 2 personen (prijs voor 2 cts) | 160.00 |

Zeer uitgebreide schotel met zeevruchten: oesters, coquilles, kreeft, langoustines, krab, King krab, moules parquées, garnalen, reuze gamba, boeketgarnalen, wulken, kreukels, diverse schelpjes, scampi met koude sausjes – brood – licht gezouten boter

- | | |
|------------------------------|-------|
| - Spaghetti Bolognaise | 14.30 |
| - Penne met bospaddenstoelen | 21.50 |

Desserten:

- | | |
|--|-------|
| - Chocolademousse | 6.00 |
| - Tiramisu | 6.00 |
| - Duo van dessertjes in mini bokaaltje | 11.00 |
| - Dessert van witte chocolademousse met hart van rode vruchten-
meringue en kokosrasp | 11.00 |
| - Kaasbordje fijn gegarneerd | 15.00 |

FEESTMENU 50.00

- | |
|---|
| - Zalmcocktail op klassieke wijze |
| - Traag gegaarde fazantenbout met rode
wijn – zilveruitjes – bospaddenstoelen – pastinaakpuree |
| - Dessert van witte chocolade – mousse van rode vruchten – meringue en kokosrasp |