

# Afhalingen en leveringen 2020

## **Aperitiefhapjes**

- |                                            | €    |
|--------------------------------------------|------|
| - <i>fijne hapjes warm of koud 5/pers.</i> | 8.20 |

## **Soepen**

- |                            |         |
|----------------------------|---------|
| - <i>Waterkerssoep</i>     | 5.40/L. |
| - <i>Tomaten roomsoep</i>  | 5.40/L. |
| - <i>Witloofroomsoep</i>   | 5.40/L. |
| - <i>Kreeften roomsoep</i> | 6.90/L. |
| - <i>Boschampignonsoep</i> | 6.00/L. |
| - <i>Bretoense vissoep</i> | 6.20/L. |

## **Koude voorgerechten**

- |                                                              |       |
|--------------------------------------------------------------|-------|
| - <i>Trio wildpaté met konfijten</i>                         | 10.60 |
| - <i>Parma en Serrano met meloen</i>                         | 10.80 |
| - <i>Fijn gesneden eendenfilet met verse vijgen en noten</i> | 13.20 |
| - <i>Slaatje gerookte zalm met dillesausje</i>               | 12.40 |
| - <i>Carpaccio van het huis</i>                              | 11.30 |
| - <i>Slaatje van gerookte kipfilet en ananas</i>             | 11.50 |
| - <i>Vitello Tonato</i>                                      | 100   |

## **Warme voorgerechten**

- |                                                              |       |
|--------------------------------------------------------------|-------|
| - <i>Oostends visserspotje</i>                               | 11.20 |
| - <i>St. Jacobsshelp</i>                                     | 10.40 |
| - <i>Scampi van de chef</i>                                  | 13.20 |
| - <i>Gebraiseerde fazantfilet met witloofreepjes</i>         | 13.20 |
| - <i>Koninginnehapje met kipreepjes en zacht currysousje</i> | 9.90  |
| - <i>Bosduiffilet met wildpepersausje</i>                    | 12.80 |

## **Vege voorgerechten**

- |                                                     |      |
|-----------------------------------------------------|------|
| - <i>Gevulde courgette gegratineerd</i>             | 9.80 |
| - <i>Slaatje met verse groentjes en tuinkruiden</i> | 9.20 |
| - <i>Quiche met champignon en prei</i>              | 8.60 |
| - <i>Quiche met tomaat en geitekaas</i>             | 8.90 |

## Hoofdgerechten

€

- Varkenshaasje in zacht pepersausje	19.20
- Lamsfilet in mosterdsausje	23.70
- Parelhoenfilet "fine-champagne"	20.30
- Kalkoenfilet "archiduc"	19.40
- Ardens gebrad	20.50
- Everzwijnfilet "grand-veneur"	26.40
- Eendeborstfilet in sinaasappelsausje	21.20
- Gebraiseerde fazantfilet met witloof reepjes	22.30
- Stoofpotje van wild	20.00
- Hertenkalffilet in wildsausje	27.70
- Duo van hazenrug en wilde eendfilet met honingwildsausje	28.20
- Bosduiffilet met wildpepersausje	25.60
- Zalmfilet in witloofroomsaus	20.60
- Symfonie van tong en zalm in kreeftensausje	27.50
- Lotte in pepersaus op een bedje van prei	26.70
- Normadische tongrolletjes	27.50
- Kabeljauw met romig kervelsausje	21.30
- Zeeduivel in een fijne witte wijnsaus met verse prei en garnaltjes	27.50

Bij deze gerechten zit steeds een waaier van dagverse groenten inbegrepen

## Vege hoofdgerechten

- Lasagne van paddestoelen en prei	21.20
- Pasta met Siciliaanse groenten	21.00
- Groentensoufflé	20.60
- Pasta met tomaat en basilicum	18.60

## Aardappelen

- Aardappelkroketten, prijs per stuk	0.45
- Aardappelroosjes puree, prijs per pers.	2.50
- Gratin dauphinois, prijs per pers.	3.20
- Rijstpilav, prijs per persoon	3.00

## Dessert

- Tiramissu	6.00
- Tiramissu met speculaas en verse vruchten	6.40
- Panna cotta	6.00
- Crème brullé	5.60
- Desserten buffet	9.90