

Afhaalgerechten Kerstdagen - Oudejaarsavond - Nieuwjaarsperiode

Hapjes	In €
3 koude	6,00
2 koude en 2 warme	7,50
Kreeften koud gekookt en gesneden	
500 gram	30,00
600 gram	36,00
700 gram	44,00
Garnituur (groenten, ei, tomaat, enz.) en sausjes (mayonaise en cocktail) per persoon	4,50
Kreeften warme bereiding (à la nage, américaine, grillé)	
500 gram	36,00
600 gram	42,00
700 gram	50,00
Rijst of aardappelen naar keuze per persoon	1,80
Zeeuwse oesters	
Diepe oester (creuse) n°2 geopend per stuk	2,40
Platte oester 5/0 geopend per stuk	3,00
Voorgerechten	
Terrine van ganzenlever (60 gram per persoon)	14,00
☞☞ Bijhorende garnituur en toast per persoon	4,00
Gerookte zalm, zure room, mesclunslaasje	14,00
Scampis met groentenbrunoise en Pernodsaus (zeewater "Black Tiger")	12,00
Kaaskroketter per 10 stuks of als aperitiefhapje per 36 stuks	21,00
Garnaalkroketter per 10 stuks of als aperitiefhapje per 36 stuks	29,00
Soepen	
Bisque met garnalen per liter (= ± 3 personen)	19,00
Bisque met kreeft per liter (= ± 3 personen)	24,00
Heldere soep per liter + garnituur (= ± 3 personen)	16,00
Warme visgerechten als voorgerecht of hoofdgerecht	
Tarbot met prei of witloof als voorgerecht	25,00
als hoofdgerecht (met aardappelen naar keuze)	34,00
Tongrolletjes met garnalensaus als voorgerecht	20,00
als hoofdgerecht (met aardappelen naar keuze)	27,00
Paling gebakken, groen, room, Provençaals	24,00
Paling op Sentse wijze (prei, garnalen)	26,00
(Vorgebakken verse frietjes bij de paling)	1,50
Vlees-, gevogelte- en wildgerechten (groentengarnituur en aardappelen inbegrepen)	
Lamsboutje met mosterdsaus	24,00
Kalfszwezeriken met portsaus	28,00
Fazant Fine Champagne (minimum 2 pers.)	pp 23,00
Hazenrug in de room (minimum 2 pers.)	pp 25,00
Hertenfilet met pepersaus	26,00
Nagerechten / broodjes	
Ijsnougat	7,00
IJstaarten met notenlaagje / eierlikeur / vers fruit / coulis (vanaf 6 pers.)	6,50
Roomijs per liter vanille of chocolade	8,00
Sorbet per liter volgens seizoen	7,00
Lijnzaadbroodjes (180 gram per stuk)	1,20