

<b>Hapjes</b>	<i>In €</i>
3 koude	6,00
<b>Kreeften koud gekookt en gesneden</b>	
500 gram	35,00
600 gram	42,00
700 gram	49,00
Garnituur (groenten, ei, tomaat, enz.) en sausjes (mayonaise en cocktail) per persoon	5,00
<b>Kreeften warme bereiding (à la nage, américaine, grillé)</b>	
500 gram	40,00
600 gram	47,00
700 gram	54,00
Rijst of aardappelen naar keuze per persoon	2,50
<b>Zeeuwse oesters</b>	
Diepe oester (creuse) n°2 geopend per 6 stuks	15,00
Platte oester 5/0 geopend per 6 stuks	18,00
<b>Voorgerechten</b>	
Terrine van ganzenlever (60 gram per persoon) met bijhorende garnituur en toast	18,00
Gravlax (gemarineerde zalm), graanmosterd, yoghurt dip	14,00
<b>Soepen</b>	
Bisque met garnalen per liter (= ± 3 personen)	20,00
Bisque met kreeft per liter (= ± 3 personen)	25,00
Heldere soep per liter + garnituur (= ± 3 personen)	17,00
<b>Warme visgerechten</b>	
Zeetong - selderrisotto - romige schaaldierenjus als voorgerecht	23,00
als hoofdgerecht met pommes	30,00
dûchesse	
Paling gebakken, groen, room	25,00
Paling op Sentse wijze (prei, garnalen)	27,00
(Voorgebakken verse frietjes bij de paling)	2,00
<b>Wildgerechten (groentengarnituur en aardappelen inbegrepen)</b>	

<i>Fazant Fine Champagne (minimum 2 pers.)</i>	<i>pp 25,00</i>
<i>Hazenrug in de room (minimum 2 pers.)</i>	<i>pp 29,00</i>
<i>Hertenfilet met pepersaus</i>	<i>26,00</i>
<b><i>IJstaarten / broodjes</i></b>	
<i>IJstaarten met notenlaagje / eierlikeur / vers fruit / coulis (vanaf 6 pers.)</i>	<i>7,00</i>
<i>Lijnzaadbroodjes huisgemaakt (180 gram per stuk)</i>	<i>1,50</i>

---

## **BESTELLEN**

Kan via mail naar [info@restaurantdewarande.be](mailto:info@restaurantdewarande.be) of bel naar 09 379 00 51.

## **AFHALEN PRAKTISCHE INFO**

--> *Kerstavond en oudejaarsavond tussen 12u30 en 16u30, kerstdag tussen 10u en 11u30.*

--> *Bestellen kan uiterlijk tot en met zaterdag 19/12 (kerst) en 26/12 (oudejaarsavond).*

--> *Op nieuwjaarsdag zelf kan niet meer afgehaald, maar u kan afhalen op 31/12 en dit probleemloos serveren de dag erna.*