

## **Gerechten en menu om af te halen n.a.v. Covid-19 vanaf 14/11**

Afhalen op zaterdag tussen 16u30 en 18u30, Op zondag tussen 10u30 en 12u30

Bestellen 3 dagen op voorhand, ten laatste op donderdag tegen 20u

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

### **AFHAALMENU**

Zeetong met pastinaak, champagnevelouté met fijne groenten

Roodpootpatrijs, stoemp van savooikool en paddenstoelen

Nagerecht (ook verkrijgbaar apart)

39 € / met 3 hapjes 45 €

### **KREEFTEN**

In eigen nat, américaine, gegrild, belle-vue

kreeft 500 gram 35 €

kreeft 600 gram 42 €

kreeft 700 gram 49 €

kreeft gewoon gekookt en gesneden - 5 €

### **VOORGERECHTEN**

Oesters creusen per 6 stuks 15 €

Oesters plat 5/0 per 6 stuks 18 €

Terrine van ganzenlever (60 gram) met garnituur en toast 16 €

Tijgergarnalen (5 stuks) in Sardische boter 13 €

### **SOEPEN (per liter)**

Heldere soep 17 €

Bisque met grijze garnalen 20 €

Bisque met kreeftenvlees 25 €

### **HOOFDGERECHTEN**

Paling gebakken, groen of room 25 €

Paling op Sentse wijze (prei, garnalen) 27 €

Zeetong met pastinaak, champagnevelouté, dûchesse aardappelen 35 €

Fazant in fine champagnesaus, boschampignons en witloof, kroketten 25 €

Haasfilet in forestièresaus, stoemp van savooikool en paddenstoelen 29 €

Vorgebakken verse frieten bij paling 2 €/persoon