



AFHAALMENU'S EN GERECHTEN EINDEJAARSFEESTEN 2022

MENU KERSTAVOND & KERSTDAG

Ganzenleverterrine - pistache - vijgen - rozijntoast

Gebakken zeebaars - wokgroenten - zachte kerrie

Sorbet van rode druifjes

*Fazantenborst - boutje gekonfijt - Fine Champagnesaus - knolselder - witloof - truffelkroketjes
Ons Kerstdessert*

€ 57 / met 3 koude hapjes € 64

MENU OUDEJAARSAVOND

Kreeft "schoon zicht" nieuwe stijl

Heldere soep van pluimwild - kruidenflensjes- dragon - madeira

Sorbet van jeneverbessen

Hertenkalf of haas (+ € 4) - kweepeersaus - bospaddenstoelen - rode kool - pankokroket

Huisbereide ijstaart - notenlaag - meringue - vers fruit - coulis framboos - homemade eierlikeur

€ 63 / met 3 koude hapjes € 70

Afhalen praktische info:

- Kerstavond en Oudejaarsavond tussen 12u30 en 17u, Kerstdag tussen 10u en 11u30;
- bestellen kan uiterlijk tot en met vrijdag 16/12 (Kerst) en vrijdag 23/12 (Oudejaarsavond);
- op Nieuwjaarsdag zelf kan niet meer afgehaald, maar u kan afhalen op 31/12 en dit probleemloos serveren de dag erna;
- per 2 personen voorzien wij bij het menu een huisgebakken lijnzaadbrood.

AFHAALGERECHTEN

| Hapjes | <i>In €</i> |
|---|-------------|
| 3 koude | 7,00 |
| Kreeften koud gekookt en gesneden | |
| 500 gram | 50,00 |
| 600 gram | 60,00 |
| 700 gram | 70,00 |
| Garnituur (groenten, ei, tomaat, enz.) en sausjes (mayonaise en cocktail) | pp 5,00 |
| Kreeften warme bereiding (à la nage, américaine, grillé) | |
| 500 gram | 55,00 |
| 600 gram | 66,00 |
| 700 gram | 77,00 |
| Rijst of aardappelen naar keuze per persoon | 3,00 |
| Oesters Irish Mor | |
| Diepe oester van super kwaliteit (mix van zoet en zout water) 6 stuks | 18,00 |
| Voorgerechten | |
| Terrine van ganzenlever (60 gram per persoon) met bijhorende garnituur en toast | 22,00 |
| Super zacht gerookte zalm met zure room, knolselder, slaatje | 17,00 |
| Soepen | |
| Bisque met garnalen per liter (= ± 3 personen) | 21,00 |
| Bisque met kreeft per liter (= ± 3 personen) | 29,00 |
| Heldere soep per liter + garnituur (= ± 3 personen) | 19,00 |
| Warme visgerechten | |
| Gebakken tarbot - wokgroenten - zachte kerriesaus | 29,00 |
| als hoofdgerecht met pommes dûchesse | 37,00 |
| Paling gebakken, groen, room | 27,00 |
| Paling op Sentse wijze (prei, garnalen) | 29,00 |
| (Voorgebakken verse frietjes bij de paling) | pp 2,50 |
| Wildgerechten (groentengarnituur en aardappelen inbegrepen) | |
| Fazant Fine Champagne (minimum 2 pers.) | pp 25,00 |
| Hazenrug in de room (minimum 2 pers.) | pp 29,00 |
| Hertenfilet met pepersaus (minimum 2 pers.) | pp 26,00 |
| IJstaarten / broodjes | |
| IJstaarten met notenlaagje / eierlikeur / vers fruit / coulis (vanaf 6 pers.) | 9,00 |
| Lijnzaadbroodjes huisgemaakt (180 gram per stuk) | 1,90 |