

MENU'S

Menu 1

Heek in Nanuasaus

Keuze: Ardeens gebrad in jussaus
of kalkoen in roze pepersaus
of kalkoen in champignonsaus

Warme groenten (ass 5 soorten)

Gratin

€29
PER PERS.

Menu 2

Heek in Nanuasaus

Keuze: varkenshaasje champignon
of Mechelse koekoek met appel
of kalkoen met Breydelspek
en Brugse Blomme

Warme groenten (ass 5 soorten)

Gratin

€35
PER PERS.

Menu 3

(seizoen)

Heek in Nanuasaus

Hertekalffilet in wildsausje

Warme groenten (ass 5 soorten)

Gratin

€39
PER PERS.

SOEPEN

Bretoense vissoep

portie 950 ml

€10

Boschammignonsoep

portie 950 ml

€10

Witloofsoep

portie 950 ml

€6⁴⁵

Cressonsoep

portie 950 ml

€6⁴⁵

Butternutsoep

portie 950 ml

€6⁴⁵

Wortel-kokossoep

portie 950 ml

€6⁴⁵

Tomatensoep met balletjes

portie 950 ml

€6⁴⁵

Gelieve 4 dagen op voorhand te bestellen

WARMTE VOORGERECHTEN

Visschelp

€7⁹⁵
PER STUK

Zalm in kreeftensausje

€14⁹⁵
PER PERS.

Kabeljauw in Oostendse vissaus

€13⁹⁵
PER PERS.

Heek in natuursaus

€15⁹⁵
PER PERS.

Vispannetje maison

zalm, schartong, heek, scampi en
rivierkreeftje

€15
PER PERS.

Scampi van de chef

5 stuks

€8
PER PERS.

Schartong in wittewijnsaus

3 stuks

€10
PER PERS.

WARMTE HOOFGERECHTEN

Kalkoen in roze peper

€11
PER PERS.

Kalkoen in champignonsaus

€11
PER PERS.

Ardeens gebrad in jussaus

€10
PER PERS.

Duivelsgebrad in jagerssaus

€10
PER PERS.

Varkensorloff in champignonsaus

€11
PER PERS.

Kippenorloff in kaassaus

€11
PER PERS.

Varkenshaasje in champignonsaus

€12
PER PERS.

Kalkoen opgevuld met Breydelspek en Brugse kaas

€12
PER PERS.

Mechelse koekoek met appeltjes

€12
PER PERS.

Lamskroontje in thijmsaus

€18
PER PERS.

Parelhoen in druivensaus

€15
PER PERS.

Kalfsrug

€15
PER PERS.

Gelieve 4 dagen op voorhand te bestellen

Reuze vispan

in ovenschotel

- * Roodbaarsfilet
- * Schartong
- * Zalm
- * Kabeljauw
- * Scampi
- * Rivierkreeftje
- * Gamba
- * Aardappelpuree
- * Wittewijnsaus



€26

PER PERS.

(foto 2 pers.)

Kalkoen royal opgevuld met Breydelham en kaas

(± 5 à 6 pers., extra saus wordt apart meegegeven)

Filetgebraad van kalkoen, royaal gevuld met breydelham en Brugse kaas. Vergezeld met mosterdsaus.

€80

PER SCHOTEL



SIDEDISHES

Rijst met groentjes

250g/portie

€2⁷⁵

PER PORTIE

Verse kroketten

20 stuks

€5⁹⁵

PER PACK

Gebakken krieltjes

250g/portie

€3⁷⁵

PER PORTIE

Verse frietjes

250g/portie

€3⁶⁵

PER ZAK

Aardappelgratin

250g/portie

€3⁷⁵

PER PORTIE

Warme groenten

5 soorten:
Wortel, witloof,
bloemkool, spekboontje
en appeltje

€6

PER PERS.

Aardappelpuree

250g/portie

€2⁵⁰

PER PORTIE

Gelieve 4 dagen op voorhand te bestellen

Opwarmtips

**PLASTIEKEN POTJES ZIJN
NIET OVENBESTENDIG**

Vlees - Vis

5 min. in de microgolfoven.

Indien u het overschept in een ovenschaal: 35 min. op 160°
in een voorverwarmde oven afgedekt met aluminiumfolie.

Groenten

5 min. in de microgolfoven.

Indien u het overschept in een ovenschaal: 20 min. op 160°
in een voorverwarmde oven afgedekt met aluminiumfolie.

Individuele gerechten porselein

5 min. in de microgolfoven.

20 min. op 160° in een voorverwarmde oven afgedekt met aluminiumfolie.

Ovenschotel kalkoen Royal

60 min. op 160° in een voorverwarmde oven afgedekt met aluminiumfolie.