

Eindejaars TAKE-AWAY

MENU 1

Voorgerecht

Wild paté

Romige wildpaté, subtiel gekruid met veenbessen, vijgenconfituur en porto geserveerd met versgebakken brood.

Dessert

Kerst Tiramisu

Met een vleugje cacao, mascarpone en amaretto.

Kaasbordje

+ 5.00

Vijf heerlijke kazen in één geschenk: romig, pittig, fris, krachtig en nootachtig — geserveerd met ambachtelijk, versgebakken brood. Ideaal om samen van te genieten.

Hoofdgerecht

Everzwijnfilet met wildgarnituren en fine champagnesaus

met aardappelbereiding (kroketten, amandelkroketten, frietjes of puree) naar keuze

*Bekijk zeker ook ons hapjes assortiment.
Dit kan tegen betaling extra voorzien
worden.

€67 PER PERSOON



Eindejaars TAKE-AWAY

MENU 2

Voorgerecht

Carpaccio van coquilles

Vinaigrette van citrus, bieslook, avocado en zeekraal.

Dessert

Kerst Tiramisu

Met een vleugje cacao, mascarpone en amaretto.

Hoofdgerecht

Kabeljauw met groene kruidenkorst

met groenten pakket van seizoensgroentjes een aardappelbereiding (kroketten, amandelkroketten, frietjes of puree) naar keuze afgewerkt met een heerlijke witte wijn saus.

Kaasbordje

+ 5.00

Vijf heerlijke kazen in één geschenk: romig, pittig, fris, krachtig en nootachtig — geserveerd met ambachtelijk, versgebakken brood. Ideaal om samen van te genieten.

*Bekijk zeker ook ons hapjes assortiment.
Dit kan tegen betaling extra voorzien worden.

€72 PER PERSOON



Eindejaars TAKE-AWAY

MENU 3

Voorgerecht

Carpaccio van coquilles

met een vinaigrette van citrus, bieslook, avocado en zeekraal.

Dessert

Kerst Tiramisu

Met een vleugje cacao, mascarpone en amaretto.

Hoofdgerecht

Everzwijnfilet met wildgarnituren en fine champagnesaus

met aardappelbereiding (kroketten, amandelkroketten, frietjes of puree) naar keuze

Kaasbordje

+ 5.00

Vijf heerlijke kazen in één geschenk: romig, pittig, fris, krachtig en nootachtig — geserveerd met ambachtelijk, versgebakken brood. Ideaal om samen van te genieten.

*Bekijk zeker ook ons hapjes assortiment.
Dit kan tegen betaling extra voorzien worden.

€77 PER PERSOON



Eindejaars TAKE-AWAY

A LA CARTE

Om te starten

Warme tapasplank 33.00

Plank met gefrituurde favorieten: knapperige kibbeling, smeuïge kaasballetjes, loempia's, scampi's, yakitori en rundskroketjes met bijhorende sauzen.

Charcuterie plank. 19.00

Plank met verfijnde charcuterie en passende garnituren om te delen.

Yakitori 12.00

Gegrilde kipsaté op stokjes met een vleugje sesam. 6 stuks.

Oesters - Irish more nr. 3

Met vinaigrette en citroen.

Keuze uit:

3 stuks	14.00
6 stuks	24.00
12 stuks	42.00

Buikspek 9.00

Traaggegaard buikspek met lakage van het huis. 6 stuks.

Chicken wings 11.00

Met een lakage van het huis. 6 stuks.

Secreto 07 25.00

Een exclusief en ambachtelijk rundsvleesproduct gecreëerd door De Laet & Van Haver

Voorgerechten

Bisque van garnalen 28.00

Met verse garnalen uit de Noordzee en een assortiment van fijn gesneden groentjes. Te verkrijgen per liter.

Pompoensoep 15.00

Een heerlijk romige pompoensoep gemaakt met butternut pompoenen. (1 liter)

Carpaccio van rund 17.00

Met rucola, parmezaan, balsamico en pijnboompitten.

Vitello Tonato 24.00

Traaggegaard kalfsvlees, tataki van tonijn en tonijnsaus.

Artisanale garnaalkroketten. 22.00

2 stuks met gefrituurde peterselie en citroen.

Artisanale kaaskroketten 17.00

2 stuks met gefrituurde peterselie en citroen.

Artisanale wildkroketten 18.00

2 stuks met seizoensgarnituur.

Gerookte zalm 25.00

Een heerlijk bordje gerookte zalm met garnituur en toast.

Wild paté 20.00

Romige wildpaté, subtiel gekruid met veenbessen, vijgenconfituur en porto geserveerd met versgebakken brood.

Toast boschampignon 20.00

Met een heerlijke variatie van boschampignons op een bedje van brioche brood.



Eindejaars TAKE-AWAY

A LA CARTE

Hoofdgerechten *

Stoofpotje van everzwijnwangen 30.00

met seizoensgroenten, veenbessen en met aardappelbereiding (kroketten, amandelkroketten, frietjes of puree) naar keuze.

Reefilet met wildgarnituren en fine champagnesaus 45.00

met aardappelbereiding (kroketten, amandelkroketten, frietjes of puree) naar keuze

Kabeljauw met groene kruidenkorst 30.00

met groenten pakket van seizoensgroentjes een aardappelbereiding (kroketten, amandelkroketten, frietjes of puree) naar keuze afgewerkt met een heerlijke witte wijn saus.

Op huid gebakken zalm 27.00

met groenten pakket van seizoensgroentjes een aardappelbereiding (kroketten, amandelkroketten, frietjes of puree) naar keuze afgewerkt met een heerlijke witte wijn saus.

Onze klassiekers *

Huisgemaakte vol au vent 26.00

met hoevekip, champignons, bladerdeeg en een fris slaatje.

Stoofpotje van varkenswangen 22.00

huisgemaakt stoofpotje gemaakt van varkenswangen en donker bier Sinpalsken.

Paling int groen 34.00

met zorgvuldig gekozen selectie van groene kruiden.

Voor de vegetariërs *

Gevulde aubergine 22.00

rijk gevuld met olijven, aubergine, courgettes, paprika, feta. Afgewerkt met een pittige tomatensaus.

Voor de allerkleinste *

Huisgemaakte vol au vent 14.00

met hoevekip, champignons, bladerdeeg en een fris slaatje.

Kinder steak 14.00

met een saus naar keuze en een fris slaatje.

Kinder zalm 14.00

met een saus naar keuze en een fris slaatje.

Chickfingers 14.00

met een fris slaatje.

*Onze hoofdgerechten worden allemaal geserveerd met een aardappelbereiding naar keuze.

Kroketten | Amandelkroketten | Frietten | Puree



Eindejaars TAKE-AWAY

A LA CARTE

Desserten

Kaasbordje 16.00

Vijf heerlijke kazen in één geschenk: romig, pittig, fris, krachtig en nootachtig — geserveerd met ambachtelijk, versgebakken brood. Ideaal om samen van te genieten.

Huisgemaakte chocomousse 11.50

Callebaut chocolade en vers seizoensfruit.

Huisgemaakte kerst tiramisu 12.00

Met een vleugje cacao, mascarpone en amaretto.

Huisgemaakte koffiemousse 12.00

Gemaakt van espresso en een vleugje kahlua likeur.

Verwenbord voor bij de koffie 12.00

Een assortiment van verschillende zoetigheden zorgvuldig gekozen door de chef.

