

Herfst 2020

De hapjes

Enkele heerlijke hapjes bij het aperitief zetten meteen de sfeer voor een bruisend feest. Onze hapjes worden met verse markt ingrediënten en naar de dagelijkse inspiratie van de chef steeds stijlvol gepresenteerd in glaasjes, op porseleinen schaaltes en lepels.

- *Assortiment koude vinger hapjes op bruschetta's geserveerd 1,50 €/stuk
- *Assortiment warme vingerhapjes 1,65 €/stuk
- *Trendy kleine gerechtjes op basis van vis – schaaldieren – vlees – gevogelte 2,35 €/stuk

De koude voorgerechten

- ***Driemaal eend** / licht gerookt – praline – gekonfijt / fris slaatje met quinoa / fijne groene boontjes / veenbessen / zoete Portodressing / geroosterde amandelen 12,00 €/pp.
- ***Carpaccio “Di Manzo”** / beefcarpaccio / parmigiano reggiano / bleekselderij / Italiaans slaatje / pijnboompitjes / vleugje olijf en citroen dressing 12,00 €/pp.
- ***Tartaar van zalm** / limoen / vers gehakte groene kruidenmix / venkelschaafsel / dille crème zalmkaviaar / gebakken broodkorstjes met gedroogd zeewier 12,00 €/pp.
- ***Sint – Jacobs vrucht** / half gaar en gemarineerd / zure room / rose bessen / bieslook / zwarte haringeitjes / jonge bietscheuten 15,00 €/pp.

Voor hen met allergieën of vegetarische gerechten wensen
vraag gerust raad, wij helpen u graag !

De warme voorgerechten

- ***Vis ovenschotel** / visaanvoer van de dag / gesneden selder en sjalot / veloutésaus van fumet en witte wijn / toets van mosterd 12,00 €/pp.
- ***Scampi's uit de pel** / pasta al dente / saus diabolique / gesauteerde courgettes / bieslooksnippers 12,00 €/pp.
- ***Pladijswit** / vis van het jaar / jonge spinazie / broccoli / currysous 12,00 €/pp.

Nota: de koude en warme voorgerechten worden op bord of porseleinen kommetjes gepresenteerd

De soepen

* Kreeftenbisque / stukjes kreeftenvlees / scheutje room apart	18,00 €/liter
* Noordzeevissoep / allerlei vis en schaaldieren / rouille / kaastoast	12,00 €/liter
* Witloofcrème / gebakken crispy brooddebelsteentjes met zwarte truffelolie	5,00 €/liter
* Kippenbouillon / dagverse versneden groenten	4,00 €/liter

De hoofdgerechten met vis

* Zalm geroosterd / intense jus van schelpjes / venkel / zeekraal / aardappel duchesse met pompoen	16,00 €/pp.
* Kabeljauwhaas / topping van mosterd – tomaat – broodkruim – bladpeterselie / jonge groenten in de hoeveboter / fondantaardappelen	18,00 €/pp.
* Zeetong van onze kust / grijze garnalen – Zeeuwse mosselen / champignons / witte wijnsaus / gestoofde groenten julienne / aardappeltorentje	22,00 €/pp.
* Rog zondergraat / gebakken / saus met limoen en kappertjes / jonge prei / gepofte tomaatjes aardappelpuree met olijfolie / romeinse kervel	18,00 €/pp.
* Bouillabaisse / zeetong – kabeljauw – rog – zeewolf – st. Jacobs vrucht – schelpjes – scampi / rouille / kaastoast / polderpatatjes	22,00 €/pp.

Voor hen met allergieën of vegetarische gerechten wensen
vraag gerust raad, wij helpen u graag !

De hoofdgerechten met vlees

- ***Borstwit van parelhoen** / gekarameliseerde appeltjes met Calvados / marktgroenten / gratin dauphinois / gevogeltejus 16,00 €/pp.
- ***Kalfsescalope** / Parmaham / trofie pasta / zucchini / Parmezaanse kaas / tomaat – pomodoro saus 16,00 €/pp.
- ***Varkenswang** / rode wijnsaus / gekonfijte sjalot / knolselder / gestoofde peertjes / aardappelschijfjes 16,00 €/pp

De hoofdgerechten met wild (van 15/10 tot 10/01)

- ***Gebakken fazantenborst** / romige wildsaus / grondwitloof / spruitjes / ovenaardappel met Breidelspek 20,00 €/pp.
- ***Hertenkalf tournedos** / mooi sappig en rosé / peertje in rode wijn / veenbessen / knolseldercrème / paddenstoelcake / poivrade saus / ovengratin van aardappel 22,00 €/pp.
- ***Hazenrug filets** / twee sausjes / beukenzwammetjes / Parijse champignons / rode kool met appeltjes / aardappel wedges met grof zeezout en rozemarijn 20,00 €/pp.

Nagerechten

- ***Crème brûlée** / suikerlaagje met bruine suiker 4,00 €/pp.
- ***Tiramisu** / mascarpone / cake / koffielikeur / cacao 4,00 €/pp.
- ***Symfonie aan nagerechtjes “ chef’s choice “** / op bord gegarneerd naar de inspiratie van de dag 15,00 €/pp.

Voor hen met allergieën of vegetarische gerechten wensen
vraag gerust raad, wij helpen u graag !

BUFFET TENTATION

35,00 €/pp.

De chef verwerkt de mooiste ingrediënten van het moment tot heerlijk smaakvolle combinaties in een buffet.

Elk gerecht wordt volledig afgewerkt en in mooie porseleinen schalen gepresenteerd.

- *Torentje van gerookte forel, zoete aardappel, Isigny crème en haringkaviaar
 - *Blozend gepeld tomaatje opgevuld met een garnalenslaatje
 - *Bonbon van heilbot, vulling met king krab- en scharrelei salade
 - *Spies van Noorse zalm en scampi gemarineerd en gestoomd
- *Gelakte verse tonijn, sojadressing, flinterdunne groentjes, Oosters noedelslaatje

- *Gerookte eend dun gesneden, fijne groene boontjes à l'orange
- *Quenelle van fazant op zachte brioche, korstje van notenmix
- *Parelhoenheupjes boterzacht gebakken, tapenade van verse vijgen
- *Wrap van rundsvlees "style carpaccio", Parmezaan, bleekselder, rucola
 - *Italiaanse pasta, kipblokjes in een milde currydressing

- *Charlottelaardappeltjes, sjalot en peterselie
- *Gemengd slaatje van momentgroenten
- *Huisbereid kruidensausje

Goed om te weten

Bestellingen noteren wij graag telefonisch, per mail of komt u langs in onze delicatessenzaak.

Voor een perfecte planning noteren wij graag Uw bestelling 2 dagen vooraf.

Bestellingen vanaf 250 € worden gratis thuis geleverd in Oostende.

Voor hen met allergieën of vegetarische gerechten wensen
vraag gerust raad, wij helpen u graag !

Borg porselein, glaasjes,...

Voor het gebruik van ons porselein vragen we een kleine waarborg. Brengt u binnen de 3 dagen na afhaling alles gereinigd terug dan betalen wij u deze borg meteen terug. Bij breuk wordt de waarde van de nieuwprijs van het porselein aangerekend.

WIJ HELPEN U GRAAG BIJ UW KEUZE!

Wacht niet tot het laatste ogenblik om uw bestelling door te geven.

Kwaliteit vraagt immers zijn voorbereiding en organisatie.

Openingsuren van 9.00 tot 19.00 h.

Gesloten op zondagnamiddag en maandag