

VOORSTELLEN EINDEJAARSFEESTEN 2025-2026			
TEN LAATSTSE 4 DAGEN OP VOORHAND TE BESTELLEN			
AFHALEN : GROTE PEPERSTRAAT 19 , TS 14 EN 15 UUR			
THUISLEVERING : +5 €			
WIJ AANVAARDEN GEEN BANKKAARTEN			
Aperitiefhapjes			

mini vidé met grijze garnalen	3 €	min 4 stuks	
bladerdeeghapje met geitenkaas en honing	2,5 €	min 4 stuks	
Groententaartje met spinazie, pompoen en ricotta	2,5 €	min 4 stuks	
worstenbroodje	2,5 €	min 4 stuks	
fazantkroketje	2,5 €	min 4 stuks	
Soepen (min 1 liter = 3 pers)			

Heldere consommé met groentegarnituur	12 €	per liter	
Pompoenroomsoep	6 €	per liter	
Tomatenroomsoep	6 €	per liter	
Aspergeroomsoep	6 €	per liter	
Bisque (kreeftensoep)	14 €	per liter	
Stokbrood	2,5 €	per stuk	
Voorgerechten (alle prijzen zijn berekend pp of per stuk)			

Huisgemaakte kaaskroket (per stuk)	5 €	per stuk	
Huisgemaakte garnaalkroket (per stuk)	8 €	per stuk	
Huisgemaakte gandahamkroket (per stuk)	7 €	per stuk	
Foie gras met uienconfituur, brioche toast	18 €	min 2 pers	
Ovenpotje met oesterzwammen, tomaat en dekseltje van bladerdeeg	17 €	min 2 pers	
Gravlax met dillesaus en toast	18 €	min 2 pers	
scampis diabolique met wilde rijst (6 stuks)	20 €	min 2 pers	
Oostends vispannetje	20 €	min 2 pers	
Zeebaars met knolselderpuree, zeekraal en saus van zongedroogde tomaatjes en olijf	23 €	min 2 pers	
Kreeft belle-vue	dagprijs		
Oesters	dagprijs		
Hoofdschotels (alle prijzen zijn berekend pp)			

Orloff gebrad met groentenwaaier	24 €	min 2 pers	
Koninginnepastijte	17 €	min 2 pers	
Opgevlude kalkoen met appelmoes en veenbessen	20 €	min 2 pers	
Salimbocca van parelhoen met gebakken oesterzwammen witloof en broccoliroosjes, pestosaus	20 €	min 2 pers	
Varkenswangetjes met trappistenbier, groentenjulienne	18 €	min 2 pers	
Varkenshaasje met graanmosterdkorst, paddestoelen en wintergroenten	20 €	min 2 pers	
Rauwe opgevlude kalkoen (in zijn geheel, zonder garnituur)	37 €	per kg	

Wild (alle prijzen zijn berekend pp)			

Hazenrug met roomsaus en wildgarnituur	30 €	min 2 pers	
Hertenkalfgebraad met veenbessensaus en wildgarnituur	32 €	min 2 pers	
Fazantfilet" Fine Champagne", wildgarnituur	28 €	min 2 pers	
Wildragout met zilveruitjes, boschampignons en peperkoek gekarameliseerd witloof en veenbesjes	27 €	min 2 pers	
(Wildgarnituur = appeltje, veenbessen, peertje in rode wijn, crème van knolselder, witloof en appelmoes)			
Al deze gerechten zijn voorzien van huisgemaakte aardappelkroketjes, indien U liever een andere garnituur heeft, gelieve dit bij de bestelling door te geven,			
supplement aardappelkroketjes	0,35 €	per stuk	
Dessert			

Chocolademousse	10 €	min 2 pers	
Tiramizu	10 €	min 2 pers	
Trifle met mascarpone, advocaat en speculoos	12 €	min 2 pers	
Winterstronk (ijs of biscuit)	10 €	min 2 pers	
Flensjes natuur	2 €	per stuk	
Koud Buffet			

Gekookte zalm			
Gerookte zalm en gerookte forel			
Tomaat met grijze garnalen			
Wildpaté met uienconfituur			
Gebraad			
Kip			
Opgevuld eitje			
Slaatjes van wortelen, komkommer, tomaten, knolselder aardappeltjes			
Mayonaise, tartaar, cocktail			
Prijs :	32 €	pp	
Stokbrood	2,5 €	per stuk	
Enkel slaatjes/ koude aardappeltjes + sausen	12 €	pp	