

Eindejaarsmenu's

Kerstavond & Kerstdag 24 en 25 december 2022

Menu 'Symfonie'

Prijs: € 55,00 pp. - volledig menu

Prijs: € 52,00 pp. - hapjes, 2 voorgerechten, hoofdgerecht

Prijs: € 46,00 pp. - hapjes, voorgerecht (zeeduivel), soep, hoofdgerecht

Prijs: € 42,00 pp. - hapjes, voorgerecht (carpaccio rund), soep, hoofdgerecht

Glaasje zalmtartaar met dillecrème
Gemarineerde sardine, polenta en venkel
Beursje met scampi, tagliatelle en currysaus

...

Carpaccio van rund, Parmezaan en Comté kaas met
aardappelslaatje

...

Pompoensoep met brunoise van aardpeer en curryroom

...

Zeeuivel suprême met kruim van kapper en gefrituurde
aubergine op bedje van spinazie, spaghetti van courgette en
doperwt, wittewijnsaus

...

Zacht gesmoorde fazant, wildsaus met toets van veenbessen,
winterse groenten

Oudejaarsavond & Nieuwjaarsdag 31 december 2022 en 1 januari 2023

Menu 'Réveillon'

Prijs: € 68,00 pp. volledig menu

Prijs: € 65,00 pp. hapjes, 2 voorgerechten, hoofdgerecht

Prijs: € 55,00 pp. hapjes, voorgerecht (kreeft), soep, hoofdgerecht

Prijs: € 50,00 pp. hapjes, voorgerecht (grietfilet), soep, hoofdgerecht

Glaasje caviar van aubergine, feuilleté van gerookte mozzarella,
pancetta en tomaat

Oester met Thaise vinaigrette

Aardappelmousseline met pickels en gebakken coquille

...

Halve kreeft "Belle-Vue", huisgemaakte mayonaise en
cocktailsaus (Kreeft 600gr.)

...

Soepje van de visser met spie van scampi, zalm en dorade

...

Gebakken grietfilet op bedje van knolselderzalfje, prei en grijze
garnaal, kleurrijk en pittig gevuld scheermesje, wittewijnsaus

...

Rosé gebakken hertenfilet met truffelschilfers, poivradesaus en
winterse groenten

Ontbeende en opgevulde kalkoen met z'n saus

vanaf 8 personen

Ontbeende en rijkelijk opgevulde kalkoen met saus

Prijs: € 16,00 pp.

...

Ontbeende en rijkelijk opgevulde kalkoen met z'n saus,
winters groentenassortiment
en aardappelbereiding naar keuze.

Prijs: € 21,00 pp.

De opgevulde kalkoenen kunnen warm opgehaald
worden op 24 en 25 december (mits bespreking).

Aardappelen & Groenten

Aardappelen (naar keuze): kroketten 6 pp. of
röstiaardappelen 6 pp. of gratin aardappelen 300 g pp.

Groenten: Boontjes met spek, gebakken witloof,
savooikoolquiche, gebakken oesterzwammen met
minitomaat, appeltje met veenbessen (bij vleesgerechten) of
wokgroenten (bij visgerechten)

Alle gerechten kunnen besteld worden vanaf 2 personen.
Al onze prijzen zijn BTW-inclusief.
Mogen wij beleefd vragen de bestelling tijdig te plaatsen.
Tijdens de **eindejaarsperiode** vragen wij om bij bestelling
het **volledige bedrag te betalen**.

Allergenen kunnen aanwezig zijn in onze bereidingen. Bij twijfel,
aarzel niet ons te raadplegen, we helpen u graag verder.

Tijdens het jaar gesloten op maandag, op zondag enkel open voor afhaling bestellingen tussen 9 en 11.30 u.

Op donderdag 22 & 29 december zijn wij open van 9.00 tot 12.30 u. (namiddag gesloten)

Op vrijdag 23 & 30 december zijn wij open van 9.00 tot 12.30 u en van 14 tot 18 u.

Op zaterdag 24 & 31 december zijn wij open van 9.00 tot 12.30 u en van 14.30 tot 19 u.

Op zondag 25 december & 1 januari zijn wij open van 10.00 tot 12.00 u. voor afhaling bestellingen.

Op maandag 26 december & 2 januari zijn wij open van 10.30 tot 12.30 u. voor afhaling bestellingen.

Uitzonderlijk gesloten op dinsdag 3 januari 2023.

DE KAART

van 16 dec. 2022 t.e.m. 8 jan. 2023

HAPJES

KOUDE HAPJES

| | | |
|--|----------|---|
| Oester | 2,50 st. | € |
| Praline van zalm | 1,50 st. | |
| Praline van gerookte forel | 1,50 st. | |
| Glaasje met zalmtartaar en dille crème | 3,00 st. | |
| Bolletje foie gras met confituur van framboos | 3,00 st. | |
| Glaasje geitenkaas met tomatenkonfijt en paprika | 3,00 st. | |

WARME HAPJES

| | | |
|--|----------|---|
| Soepje van de visser | 1,50 st. | € |
| Gefrituurde scampi met tartaardip | 1,50 st. | |
| Barketje van feta-tomaat | 1,75 st. | |
| Beursje Groenlandse heilbot op bedje van venkel en wittewijnsaus | 3,00 st. | |
| Beursje scampi op bedje van tagliatelle en currysaus | 3,00 st. | |
| Warme oester met champagnesaus | 3,50 st. | |

VOORGERECHTEN

KOUDE VOORGERECHTEN

| | | |
|---|------------|---|
| Zalmcarpaccio met citroen, slaatje van veldsla, radijs, tomaat en komkommer | 12,50 pp. | € |
| Carpaccio van rund met parmezaansnippers, rucola en olijfolie | 12,50 pp. | |
| Halve kreeft 'Belle-Vue' (hele kreeft = ±600gr.) | ±20,00 pp. | |

WARME VOORGERECHTEN

| | | |
|--|-----------|---|
| Kabeljauwhaasje op bedje van sojascheuten, wortel en prei, mosterdsausje | 12,50 pp. | € |
| Gebakken Sint-Jacobsvruchten (3 pp.) op bedje van jonge wortel, courgette en pijpajuin in soepje van kokos, gember en citroengras | 12,50 pp. | |
| Halve kreeft met groentenjulienne en kruidenboter, kreeftensausje (hele kreeft = ±600gr.) | 20,00 pp. | |

SOEP

| | |
|-------------|-----------|
| Pompoensoep | € 3,00pp. |
| Vissoep | € 10,00/l |
| Bisque | € 16,00/l |

HOOFDGERECHTEN

VISGERECHTEN (aardappelen en groenten: zie ommezijde)

| | | |
|--|-----------|---|
| Grillade van noordzeevis met wittewijnsaus | 22,00 pp. | € |
| Op vel gebakken kabeljauwhaasje, gewokte groenten en mosterdsaus | 22,00 pp. | |

VLEESGERECHTEN (aardappelen en groenten: zie ommezijde)

| | | |
|--|-----------|---|
| Parelhoenborst met gevogeltesaus en gebakken appeltjes | 21,00 pp. | € |
| Zacht gesmoorde fazant | 22,00 pp. | |
| Filet van hert, Grand Veneur-saus en wildchampignons | 24,00 pp. | |

EENPANSGERECHTEN

| | |
|---|-------------|
| Vispannetje | € 30,00/kg |
| Scampi met currysaus | € 35,00/kg |
| Paling in 't groen, in de room of Napolitaine | € 26,00 pp. |
| Garnaalkroket | € 4,00 st. |

BUFFET (Dit is voor de snelle bestellers. Wij beperken ons in aantallen)

| | |
|---|--------------------------------|
| Buffet " 't Festijn" | € 27,00 pp. |
| <i>Gestoomde zalm, opgevulde tomaat-garnaal, gerookte zalm, gerookte heilbot, visterrine, koningsgarnaal, gestoomde tongrolletjes, krabvlees, praline van zalm en opgevuld eitje. Aangepaste groentengarnituur en sausjes</i> | |
| Buffet "Zicht op zee" | (Dagprijs kreeft) ± €45,00 pp. |
| <i>Buffet " 't Festijn" met halve kreeft.</i> | |





DE KAART 2023
Niet tijdens de feestdagen

MAANDMENU'S 2023

Volledig menu met hapjes

€ 37,00 pp.

Bij ieder hoofdgerecht is een aardappel- en groentegarnituur voorzien.

Januari - Februari - Maart

Hapjes van de chef

Glaasje caviar van aubergine, feuilleté van
gerookte mozzarella, pancetta en tomaat

Praline van gerookte forel

Beursje met scampi, tagliatelle en currysaus

...

Bord zacht gerookte zalm
met merikswortelcrème en verse toast

...

Soep van butternut met krokantjes

...

Kalkoenrollade, romige vleessaus met spekblokjes,
winterse groenten en aardappelen naar keuze

April - Mei - Juni

Hapjes van de chef

Gemarineerde zalm met toets van citroen

Glaasje grijze garnaal

Scampi, brunoise van groenten

en lookbotersausje

...

Gebakken zeebaarsfilet met Vlaamse witte asperges,
wittewijnsaus

...

Soep van jonge prei met z'n garnituur en zaadjes

...

Varkenshaasje met dragonsaus, lentefrisse groenten
en aardappelen naar keuze

Juli - Augustus - September

Hapjes van de chef

Glaasje geitenkaas met tomatenkonfijt en paprika

Gemarineerde sardines, polenta en venkel

Bordje gerookte zalm met Franse vinaigrette

...

Vitello tonato, tuinkers, radijs, minitomaat en appelkapper

...

Aspergesoep met z'n puntjes en snippers gerookte zalm

...

Kabeljauwhaasje op bedje van jonge spinazie,
getomateerde vissaus, zomerse groenten
en krielaardappelen

Oktober - November - December

Hapjes van de chef

Oester

Mosseltjes met brunoise van groenten en lookbotersausje

Roodbaars op bedje van Provençaalse tomaten

...

Vismarmietje (zalm, dorade, kabeljauw en tongschar-
rolletjes) met wittewijnsaus en grijze garnalen

...

Knolseldersoep met geraspte kaas en krokantjes

...

Parelhoenborst, winterappeltje met veenbessen,
winterse groenten en aardappelen naar keuze
TAKE-IT-HOME
2022 - 2023**Gesloten op maandag, op zondag enkel open voor afhaling bestellingen tussen 9 en 11.30 u.****ONZE FOLDER IS GELDIG VAN 1 DECEMBER 2022 TOT 1 DECEMBER 2023.**

Alle gerechten kunnen besteld worden vanaf 2 personen. Al onze prijzen zijn BTW-inclusief.

Mogen wij beleefd vragen de bestelling tijdig te plaatsen.

Allergenen kunnen aanwezig zijn in onze bereidingen. Bij twijfel, aarzel niet ons te raadplegen, we helpen u graag verder.



KOUDE BUFFETTEN

Buffet «Belle-Vue»

Gestoomde zalm, opgevulde tomaat-garnaal, gerookte makreel, visterrine, scampi, gestoomde tongscharrolletjes, krabvlees met cocktailsaus, opgevuld eitje, aangepaste groentegarnituur en sausjes

23,00 pp.

Buffet «'t Festijn»

Gestoomde zalm, opgevulde tomaat-garnaal, gerookte zalm, gerookte heilbot, visterrine, scampi, gestoomde tongscharrolletjes, krabvlees met cocktailsaus, praline, opgevuld eitje, aangepaste groentegarnituur en sausjes

27,00 pp.

Buffet «Gourmand»

Buffet «'t Festijn», aangevuld met rijk assortiment van vlees

33,00 pp.

Buffet «'t Festijn de luxe»

Buffet «'t Festijn» aangevuld met carpaccio van rund met parmezaan en rucola, Italiaanse ham met meloen, gerookte eendenborst met croutons van pijnboompitten en ganzenleverterrine met verse toast

42,00 pp.

Buffet «Met zicht op zee»

Buffet «'t Festijn», met ½ kreeft en aangepaste groentegarnituur en sausjes
+ 2 oesters pp. supplement 4,00 pp.

 ± 43,00 pp.
(dagprijs kreeft)

Buffet «Royal»

Buffet «'t Festijn» aangevuld met oester, ½ kreeft, carpaccio van rund met parmezaan en rucola, Italiaanse ham, gerookte eendenborst met croutons van pijnboompitten en ganzenleverterrine met verse toast

 ± 58,00 pp.
(dagprijs kreeft)

Crustacee buffet

Oesters, pandalougarnaal, kreukels, wulken, krabpoten, mosselen, langoustines, grijze Nieuwpoortse garnalen, scampi's, gamba, rivierkreeftjes, koningsgarnaal
+ ½ kreeft* supplement (*Hele kreeft = ± 600g)

36,00 pp.

(dagprijs kreeft) ± 17,50 pp.

Tapasbuffet (vanaf 10 personen)

Mini tomaat-garnaal, stukje gestoomde zalm, praline van gerookte forel, gevuld eitje, graved-lachs, oester, krabcocktail, tagliatelle met grijze garnaal en gerookte zalm, carpaccio van rund, vitello tonato, gerookte eendenborst, Parma en meloen, gegrilde aubergine, gegrilde en gemarineerde courgette met Parmezaan kaas, bloemkool-broccoli salade, wortelsalade, Foccacia broodje

48,00 pp.

WARME BUFFETTEN

Gebraiseerde ham met gratin aardappelen en koude of warme groentegarnituur

(vanaf 20 personen) - warm af te halen

18,50 pp.

Warm vis en vlees buffet

Zalmfilet op bedje van spinazie, tongscharrolletjes op bedje van prei, parelhoen met gekarameliseerde appeltjes, varkenshaasje met mosterdsaus.

Dit buffet wordt vergezeld met 5 soorten groenten volgens het seizoen en gratin aardappelen (vanaf 18 personen) - warm af te halen

35,00 pp.



ONTDEK OOK...



TRAITEUR 't Festijn

Wij komen bij u thuis of op locatie koken.
(recepties, paëlla, gebraiseerde ham, buffetten, ...)

DAGSCHOTELS 't Festijn

't Festijn levert dagelijks warme dagschotels bij u thuis of uw bedrijf. (binnen een straal van 7 km)
Wij bieden u de service dat gerechten warm afgehaald kunnen worden voor grotere groepen, mits bespreking. (min. 18 personen)

Vraag meer info **051 50 52 00**

Ontdek onze extra aanbiedingen **www.festijn-diksmuide.be**

Of volg ons op **FACEBOOK**

TAFELN MET HAPJES (vanaf 8 personen)

TAKE-IT-HOME 051 50 52 00



€ 44,00 pp.

supplement dessert: € 5,00 pp.

De hapjes zijn opgebouwd van klein naar middelgroot tot kleine voorgerechtes.
Deze zijn voldoende als volledige maaltijd. - Alle bijpassende bordjes worden door ons voorzien.

- * Praline van forel
- * Oester
- * Bordje van gerookte zalm
- * Bordje van grijze garnaal met flan van krab
- * Gemarineerde kabeljauw met toets van limoen
- * Krokant gebakken sushi met wasabimayonaise
- * Bolletje foie gras met confituur van framboos
- * Bordje carpaccio van rund met parmezaanschilfers en rucola
- * Bordje gerookte eendenborst met pijnboompitten en croutons

- * Barketje van geitenkaas en olijf
- * Beursje met Groenlandse heilbot op bedje van venkel en wittewijnsaus
- * Kommetje vissoep met tongsscharrolletje en grijze garnaal
- * Gebakken Sint-Jacobsvrucht op bedje van wortel, courgette en pijpajuin met Oosters soepje
- * Paling in 't groen
- * Gebakken parelhoenborst met gebakken appeltjes en kasteelaardappelen

- * 2 mini dessertjes: bavarois van framboos & chocolade zwarte woud (suppl. = € 5,00 pp)

BRUNCH (vanaf 8 personen)

€ 23,00 pp.

TAKE-IT-HOME 051 50 52 00



2 minikoeken (chocoladekoek, boterkoek en croissant)
2 belegde spietjes ovenkoek -met Keiems Bloempje
-met préparé

½ wrap met gerookte zalm, kruidenkaas en dille
2 kleine piccolo's (wit/bruin/zacht)
Meergranenbrood
Bord met gekookte ham, gerookte ham, sneetjes Keiemtaller, potje krabsalade, huisgemaakte confituur
Quiche met groenten en feta
Groentesoep (volgens seizoenen)
Flensjes met chocoladesaus

Aanvullingen - Koude gerechten

Carpaccio van rund, Parmezaan en rucola
Vitello Tonato

Schotel met garnalencocktail (sla, tomaat, hardgekookt ei, grijze garnalen, cocktailsaus)
Frisse couscous met groene kruiden, komkommer en scampi (2 pp.) (in schaal)

€

3,00 pp.
3,00 pp.
4,00 pp.
4,00 pp.

Aanvullingen - Warme gerechten

Gehaktballetjes in tomatensaus met champignons
Tagliatelle met gebakken scampi, saus van tomaat en sjalot
Gebakken zeebaars met julienne van prei, zeekraal en sojascheut, witte wijnsaus

4,00 pp.
4,00 pp.
5,00 pp.

Aanvullingen - Allerlei

Yoghurt met granola
Glazen kom met fruitsalade of meloen/watermeloen of rood fruit (volgens seizoenen)

3,00 pp.
3,00 pp.

LUXE PICKNICK (vanaf 8 personen)

€ 18,00 pp.

TAKE-IT-HOME 051 50 52 00



2 hoekjes ovenkoek pp. Deze zijn belegd met:
- Keiems Bloempje, ijsberg-salade en tomaat
- gekookte ham met tomaat en komkommer
- krabsalade met tomaat, hard gekookt eitje en salade
- humus met gegrilde aubergines

½ wrap met gerookte zalm, kruidenkaas en dille
Brochette met mini-tomaat mozzarella basilicum (groot)
Quiche met prei en spek
Gazpacho
Glazen kom met fruitsalade of meloen/watermeloen of rood fruit (volgens seizoenen)



VIS - Koude hapjes

| | |
|---|----------|
| Praline van forel | 1,50 st. |
| Praline van zalm | 1,50 st. |
| Zelfgebakken toast met diverse garnituren | 1,50 st. |
| Spoon kitchen (koude lepelhapjes) | 1,75 st. |
| Grijze garnaal, roosje gerookte zalm, gemarineerde coquille, gemarineerde zalm, praline van zalm, praline van gerookte forel, ... | |
| Glaasje mini krabcocktail | 2,00 st. |
| Oester | 2,50 st. |
| Bordje gemarineerde Sint Jacobsvrucht op zalfje van pittige humus en groene kruiden | 3,00 st. |
| Glaasje grijze garnaal | 3,00 st. |
| Glaasje zalmtartaar met dillecrème | 3,00 st. |
| Glaasje tartaar van kabeljauw met bloemkool en currytoets | 3,00 st. |
| Bordje van gerookte zalm | 3,00 st. |
| Bordje van grijze garnaal met flan van krab | 3,00 st. |
| Krokant gebakken sushi met wasabimayonaise | 3,00 st. |
| Bordje gemarineerde kabeljauw met toets van limoen | 3,00 st. |
| Bordje gemarineerde zalm met zeebes | 3,00 st. |
| Bordje gravad lax met zoete dille vinaigrette (vanaf 8 personen) | 3,00 st. |
| Bordje maatje met aardappelslaasje met ui, boontjes en tomaat (vanaf 8 personen, seizoen) | 3,00 st. |
| Bordje tartaar van zeebaars, Granny Smith, en pijpajuin (vanaf 8 personen) | 3,00 st. |

VLEES - Koude hapjes

| | |
|---|----------|
| Bordje gerookte ham met meloen | 2,75 st. |
| Bordje hoevepaté met uiencompotte | 2,75 st. |
| Bolletje foie gras met confituur van framboos | 3,00 st. |
| Bordje gerookte eendenborst met pijnboompitten en croutons | 3,00 st. |
| Bordje carpaccio van rund met parmezaan en rucola | 3,00 st. |
| Bordje Vitello Tonato met appelkapper (vanaf 8 personen) | 3,50 st. |
| Bordje met sneetje foie gras met verse vijg en uiencompotte | 6,50 st. |

KAAS/VEGGIE

| | |
|--|----------|
| Glaasje zoete aardappel met quinoa en feta | 3,00 st. |
| Glaasje geitenkaas met tomatenkonfijt en paprika | 3,00 st. |

TO SHARE

| | |
|---|-----------|
| Diverse aperitiefbrochette 4 pp (vanaf 8 personen) | 3,60 pp. |
| Aperitiefbord met 7 verschillende hapjes | 12,50 pp. |
| Tapasschotel (voor 6 personen) 4 soorten vlees, 2 soorten kaas, tomatentapenade, olijven, rillettes, minitomaat, mozzarella en dipkoekjes | 42,00 st. |

VIS - Warme hapjes

| | |
|--|----------|
| Aperitiefsoepje (soepje van de visser) | 1,50 st. |
| Gefrituurde scampi met tartaardip | 1,50 st. |
| Mini croissant heilbot | 1,50 st. |
| Mini garnaalkroket | 2,50 st. |
| Helder beursje van: | |
| - Groenlandse heilbot met venkel en wittewijnsaus | 3,00 st. |
| - Scampi met tagliatelle & currysous | 3,00 st. |
| - Mosselen met brunoise van groenten en lookboter | 3,00 st. |
| Warme oester met champagnesaus | 3,50 st. |
| Bordje gebakken zeebaars, brunoise van groenten en wittewijnsaus | 3,50 st. |
| Paling in 't groen (vanaf 8 personen) | 4,50 st. |
| Potje met Sint-Jacobsvrucht, soepje van kokos, gember en citroengras | 4,50 st. |

VLEES - Warme hapjes

| | |
|----------------------|----------|
| Kippenvleugel | 0,75 st. |
| Mini hamburger | 1,75 st. |
| Mini quiche met spek | 2,00 st. |

KAAS/VEGGIE

| | |
|--------------------------------|----------|
| Mini loempia met zoetzure saus | 1,50 st. |
| Barketje van geitenkaas-olijf | 1,75 st. |
| Barketje van feta-tomaat | 1,75 st. |
| Mini veggie cheeseburger | 1,75 st. |
| Mini bruschetta | 2,75 st. |



VIS - Koude voorgerechten

| | |
|---|------------------------|
| Zeevruchtencocktail met krab en garnalen in glas | 11,00 pp. |
| Bord zacht gerookte Schotse zalm met verse toast en zoete dille vinaigrette | 12,50 pp. |
| Gravad lax met handgerolde m'hamsa couscous en zoete dille vinaigrette | 12,50 pp. |
| Kwartet van Schotse zalm (gemarineerd, gestoomd, mousse en gerookt) | 12,50 pp. |
| Garnalencocktail in glas | 12,50 pp. |
| Assortiment van zuiderse tomaten met burrata, grijze garnalen en tomatenjus (seizoen) | 12,50 pp. |
| Zalms carpaccio met citroen, slaatje van veldsla, radijs, tomaat & komkommer | 12,50 pp. |
| Tartaar van zeebaars met Granny Smith, limoen, pijpajuin en groene kruiden | 13,50 pp. |
| Gemarineerde coquille op zelfje van knolselder en truffelolie | 13,50 pp. |
| Halve kreeft* "belle-vue" met zijn garnituur (*Hele kreeft = ± 600g) | ± 20,00 pp. (dagprijs) |

VLEES - Koude voorgerechten

| | |
|---|-----------|
| Carpaccio van rundsfilet, parmezaansnippers, rucola en olijfolie | 12,50 pp. |
| Vitello Tonato met appelkapper, minitomaat en crunch van ui | 12,50 pp. |
| Slaatje gerookte eendeborst met truffel vinaigrette, pijnboompitjes en croutons | 12,50 pp. |
| Mangalica ham met slaatje en meloen | 14,50 pp. |
| Sneetje ganzenleverterrine met fris slaatje, verse vijg en briochebrood | 16,00 pp. |

SHARING VOORGERECHT (vanaf 6 personen)

| | |
|---|-----------|
| Mini tomaat-garnaal, praline van gerookte forel, carpaccio van zalm, frisse couscous met scampi, Parma en meloen, carpaccio van rund, vitello tonato, gegrilde aubergine en courgette | 20,00 pp. |
|---|-----------|

SOEPEN

| | |
|---|-----------------|
| Kervelsoep afgewerkt met bladspinazie, gebakken kipblokjes en sesamzaadjes | 3,00 pp. |
| Soep van duo van pompoen en zoete aardappel met vleugje curry en kokos, groentebrounise en crunch van noten | 3,00 pp. |
| Romige witloofsoep met krokantjes | 3,00 pp. |
| Losse groentenbouillon | 3,00 pp. |
| Aspergesoep met z'n puntjes (seizoen) | 3,50 pp. |
| Mosselsoepje met saffraan en z'n garnituur | 6,00 pp. |
| Soepje van kokos, gember en citroengras met gebakken Sint-Jacobsvrucht, op bedje van jonge wortel, courgette en pijpajuin | 7,00 pp. |
| Vissoep met gepocheerde tongscharfilet en grijze garnalen en groentebrounise | 7,00 pp. |
| Bouillabaise met rouille (HOOFDGERECHT) | 24,00 pp. |
| Vissoep (per liter) | 10,00 per liter |
| Bisque van kreeft (per liter) | 16,00 per liter |

VIS - Warme voorgerechten

| | |
|---|------------------------|
| Visschelp met wittewijnsaus | 8,00 pp. |
| Vispannetje met zalm, dorade, kabeljauw, tongscharrol en wittewijnsaus | 11,00 pp. |
| Op vel gebakken kabeljauwhaasje, sojascheuten, prei en wortelen, wittewijnsaus | 12,50 pp. |
| IJslandse tongscharrolletjes met spaghetti van courgette, kreeftensaus | 12,50 pp. |
| Scampi in licht gebonden wittewijnsaus met blanquette van groenten | 12,50 pp. |
| Gebakken zeebaars op carpaccio van tomaat, courgette en aubergine, kreeftensaus | 12,50 pp. |
| Sint-Jacobsschelp met wittewijnsaus | 12,50 pp. |
| Beetgare asperges met duo van Sint-Jacobsvrucht en scampi, saffraansaus | 12,50 pp. |
| Vlecht van tong en zalm op Normandische wijze | 16,00 pp. |
| Lottesuprême gesmoord in prei | ± 18,00 pp. |
| Gebakken grietfilet, sojascheuten, zeekraal en jonge wortel, wittewijnsaus | ± 18,00 pp. |
| Halve kreeft* met kreeftensaus en groentejulienne (*Hele kreeft = ± 600g) | ± 20,00 pp. (dagprijs) |

VLEES - Warme voorgerechten

| | |
|--|-----------|
| Gebakken foie gras op bedje van wildchampignons en ravioli van truffel, saus van oude portwijn | 16,00 pp. |
|--|-----------|

VEGGIES - Warme voorgerechten

| | |
|---|-----------|
| Groentequiche met feta en tomaat | 8,00 pp. |
| Portobello champignon met oesterzwammen, sojascheuten, selder en wortelen | 11,00 pp. |

De warme voorgerechten worden steeds in porseleinen ovenschoteltjes geserveerd.



VISGERECHTEN

| | |
|---|-------------|
| Op vel gebakken kabeljauwhaasje, gewokte groenten en mosterdsausje | 22,00 pp. |
| Gebakken zeebaars, carpaccio van tomaat, courgette en aubergine, kreeftensaus | 22,00 pp. |
| Gestoomde zalm met spekreepjes en champignons | 22,00 pp. |
| IJslandse tongscharrolletjes met spaghetti van courgette, kreeftensaus | 22,00 pp. |
| Grillade van Noordzeevis (kabeljauw, zalm, dorade en baars) met wittewijnsaus | 22,00 pp. |
| Vlecht van tong en zalm op Normandische wijze | 22,50 pp. |
| Lottesuprême, gestoomde prei en mini-tomaat, wittewijnsaus | ± 28,00 pp. |
| Gebakken grietfilet op bedje van bladspinazie, zeekraal en sojascheuten | ± 28,00 pp. |
| Hele kreeft (bereiding naar keuze) (500-600g): | ± 40,00 pp. |
| in soepje met groenteslingers, met kruidenboter, «à l'armoricaine» | |
| Kreeft in alle maten, gekookt of levend | dagprijs |

VLEESGERECHTEN

| | |
|---|-----------|
| Stoofpotje van varkenswangetjes met gebakken spekblokjes en wortelstaafjes | 20,00 pp. |
| Varkenshaasje met dragonsaus en mix van peultjes | 20,00 pp. |
| Sneetjes kalkoensuprême, «Fine Champagne» saus, spek- en tomaatblokjes | 20,00 pp. |
| Parelhoenborst met gebakken appeltjes en calvadossaus | 21,00 pp. |
| Rosé gebakken eendenborst, saus met toets van appelsien, seizoensgroenten | 21,00 pp. |
| Everzwijnfilet "Chasseur" met wildsaus en knolselderpuree (seizoen) | 22,00 pp. |
| Gesmoorde fazant, wildsaus met shiitake, appeltje en veenbessen (seizoen) | 22,00 pp. |
| Filet van hert, wildsaus, portobello champignon met mix van wortel, oesterzwam, selder en sojascheut en winterse groenten | 24,00 pp. |
| Lamskroon sappig gebakken met verse tuinkruidenpersillade | 25,00 pp. |

Groenten & Aardappelen

Ieder vis- en vleesgerecht is vergezeld van minimum 5 soorten groenten volgens het seizoen en het gerecht.

Aardappelen (naar keuze): kroketten 6 pp. of röstiaardappelen 6 pp. of gratin aardappelen 300 g pp.

Bij wildbereidingen is er een specifieke garnituur voorzien. – Wildseizoen loopt van ± 15 oktober tot ± 15 januari

EENPANSGERECHTEN

| | |
|--|------------|
| Bouillabaisse met rouille | 24,00 pp. |
| Paling in 't groen, in de room of napolitana | 26,00 pp. |
| Paëlle Royale | 28,00/kilo |
| Vispannetje | 30,00/kilo |
| Scampi met currysous | 34,00/kilo |
| Kaaskroket | 3,00 st. |
| Garnaalkroket | 4,00 st. |

FONDUE - GOURMET - VERRASSINGSBROOD

| | |
|---|-----------|
| Verrassingsbrood: 6 belegde broodjes per persoon in presentatiebrood | 10,80 pp. |
| Fondue van vis in fumet met aangepaste groentjes en sausjes | 24,00 pp. |
| Fondue van vis in vissoep met aangepaste groentjes en sausjes | 26,00 pp. |
| Gourmet van vis met wokgroenten, mini-tomaat en oesterzwammen, krielaardappelen om te bakken, wittewijnsaus | 27,50 pp. |