



Beste Klanten !

Week 13 "Take Out"

Weeklunch, Suggestiemenu en
à la carte !

NIET VERGETEN : "Na regen
komt zonneschijn" !

Daar moeten we samen in
blijven geloven !

"Take care of each other, stay
healthy, keep it safe" !

"Onze **nieuwe weeklunch**" : van **donderdag 14 januari** tot en met **vrijdag 15 januari** !

Week 13 : " Wat schaft de Pot uit Grootmoeders keuken ?" € 15,00

Bestel tijdig want op = op !

- **Pompensoepje met korstjes**
- **Grootmoeders vol au vent – polderpuree !**

Onze nieuwe suggestiemenu week 13 tot woensdag 20 januari :

"Smaken uit Geluwe" :

Oud Stadhuis bij u thuis week 13 : **Ons "Suggestie Menu"** € 45,00

- **Aperohapjes "small bites" : 1 koud hapje - 1 warm hapje**
- **voorgerecht : gebakken pladijs – schorseneren – prei – sabayon van Chabliswijn**
- **hoofdgerecht : pluma iberico – gebakken – jus van champignons – M'Hansa cous-cous – vergeten groentjes**
- **dessert : panna cotta van vanille en Calvados – appeltjes uit Geluwe – gezouten caramel !**

NIEUW !!! "Picon van over de Schreve" recept van onze Bomma ½ liter € 12,00. Ook Champagne, Cava en passende wijnen te verkrijgen !

We vergeten natuurlijk ook de Kids niet deze week met onze alom gekende WAP

Kindermenu : "Tromgeroffel" € 18,00

- **tomatensoep met balletjes**
- **gebakken worst – appelmoes - polderpuree**
- **chocolademousse van "de Chef"**

Thuis tafelen à la carte : week 13 tot woensdag 20 januari :

Aperitiefhapjes :

- Gelée van Granny Smith – blokje huisgemaakte ganzenlever – compote van rode ui (koud) € 2,00
- Blini van Schotse zalm – Isignyroom - haringkaviaar (koud) € 2,00
- Aardappelmeus – grijze garnaal – nootjesboter (warm) € 2,50
- Gebakken coquilles – witloof - graanmosterd (warm) € 2,75

Voorgerechten :

- Gebakken zeeduivelnootjes – gestoofde winterprei – beukenzwammen - vadouvansaus (warm) € 22,00
- Half kreeftje in de oven – slierten van mergpompoen – bouillon van schaaldieren – citroengras parfum (warm) € 23,00
- Terrine van ganzenlever “Home Made” – compote van kweeper – briochetoast € 21,00

Hoofdgerechten :

- Filet Pure “Blanc Bleu” – jus van sjalot – tuingroentjes – krieltjes met rozemarijn € 26,00
- Kabeljauwrugstuk in de oven gebraden – dugléré – bladspinazie - mousseline van bintjes € 25,00
- Bouillabaisse “Oud Stadhuis” verschillende soorten vis – toast – aïolie – wilde rijst € 26,00

Nagerechten : “De Zoete Zonde” :

- Pure chocolade fantasie – rode vruchten – coulis van framboos € 9,00
- Tarte au citron “ To Taste” ! € 9,00
- Crème brûlée op Grootmoeders wijze ! € 8,00

Bij al onze gerechten zijn de passende garnituren inbegrepen en uitleg over het opwarmen van de gerechten. Eveneens passende wijnen verkrijgbaar

Alle gerechten worden met verse producten in onze keuken gemaakt

Gelieve tijdig te bestellen want we zijn maar met ons 2 (Chef Yves en Chef Katrien). Dus zijn we beperkt. Dank voor uw begrip.

Graag tijdig bestelling **enkel** doorgeven via mail (je moet wel een bevestiging krijgen) of per telefoon 056/516649

Culinaire groeten Yves en Katrien