

Week 2 : onze nieuwe suggesties

Beste Klanten

Zoals u al ondertussen al weet is ons restaurant dicht tot en met 3 april, en is het niet meer mogelijk om gezellig te komen tafelen bij ons

Echter bieden wij u een pasklare oplossing met onze

“Pop-up Take Away” Oud Stadhuis bij u thuis !

In “PETIT COMITE” eens samenkomen, of een tête à tête, of gewoon met het gezin “quality time” !

We bieden wij u enkele pasklare gerechten en menu's aan die je bij ons kan komen afhalen, zodat u thuis kan genieten van onze kookkunsten.

Dus gewoon een beetje “Rest. Oud Stadhuis” bij u thuis !

Dit met :

“Onze nieuwe weeklunch” :

“ Wat schaft de Pot uit Grootmoeders keuken ?” € 14,00

- verse tuinkruidensoepje met blokjes Breydelspek
- “orloffgebraad” – groene kool – pommes duchesse

Onze nieuwe suggestiemenu vanaf donderdag 26 maart :

“Smaken uit Geluwe” Oud Stadhuis bij u thuis week II : € 40,00

- aperohapjes “small bites” : 1 koud hapje - 1 warm hapje
- voorgerecht : Navarin van Noordzeevis – groene asperges – tuinkruiden - Rieslingsausje
- hoofdgerecht : Lamsfilet onder peterseliekorst – z'n natuurlijke jus met ras el hanout – lentegroentjes – krieltjes met rozemarijn
- dessert : definateley “crème brûlée” !

Thuis tafelen à la carte :

Aperitiefhapjes :

- glaasje met ganache van foie d'oie en cavaillon (koud) € 2,00
- glaasje met crème van avocado – grijze garnaal (koud) € 2,00
- blini met Schotse zalm – haringkaviaar (koud) € 2,00
- aardappelmeus – grijze garnaal – hoeveboter (warm) € 2,00
- Sint-Jakobsvruchten – quinoa – saffraansausje € 2,50

Voorgerechten :

- Gebakken Schotse zalm – Mechelse asperges – bouillon van schaaldieren – fijne kruiden (warm) € 17,00

- terrine van ganzenlever “foie d’oie” – groene asperges – Flandrienkaas – vinaigrette van amandel – briochetoast (koud) € 21,00
- gemarineerde Schotse zalm “Red Label” – fijne tuinkruiden – Champagnevinaigrette – kruidentost (koud) € 17,00
- Half kreeftje “klassiek gebracht” Belle Vue – Bien Soignez (koud) € 23,00
- Sint-Jakobsnootjes – witloof – sausje van Sint-Bernardus (warm) € 19,00
- Half kreeftje – slierten mergpompoen – bouillon van schaaldieren (warm) € 23,00

Hoofdgerechten :

- Gebakken kabeljauwrugstuk – bladspinazie – Oostends saus – mousseline van bintjes € 25,00
- Varkenshaasje “cross&blackwell” – groentenkrans – amandelkroketjes € 18,00
- Filet Pure “Blanc-Bleu” – tuingroentjes – gratin € 26,00
- Bouillabaisse “Oud Stadhui” – toast – aiolie – rijst € 26,00

Nagerecht :

- fantasie van chocolade – aardbeien uit Geluwe € 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

Graag wat op voorhand bestelling doorgeven via mail (je moet wel een antwoord van ons terugkrijgen) of per telefoon 056/516649

NIET VERGETEN :

“Na regen komt zonneschijn” ! Daar moeten we samen in blijven geloven !

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

Culinaire groeten

Yves en Katrien

Aangepaste openingsuren tot 3 april

Maandag, dinsdag, donderdag tot en met zondag van 10 u tot 19 u.