

Genieten van onze **Take-Away Oud Stadhuis bij u thuis** :

Onze **suggestiemenu maand oktober** :

“Smaken uit Geluwe” : € 40,00

- aperohapjes “small bites” : 1 koud hapje - 1 warm hapje
- voorgerecht : schelvishaasje in prei-olie gekonfijt – krokante groentjes – sabayon met Hommelbier
- hoofdgerecht : filet mignon in de oven gebraden – crème van verse dragon – mousseline van bintjes met époisse kaas – enkele herfstgarnituren van bij ons
- dessert : fantasie van bittere chocolade – peren uit Geluwe – Engelse room met een parfum van Poire William !

Thuis tafelen à la carte maand oktober :

Aperitiefhapjes :

- glaasje met crème van Flandrienkaas – tête pressée en augurk (koud) € 2,00
- milkshake van groene boontjes – gerookte eendenborst (koud) € 2,00
- tartare van Schotse zalm – gelei van pompoen – tuinkruiden (koud) € 2,00
- meus van polderaardappel – grijze garnaal – hoeveboter (warm) € 2,50
- gebakken coquilles – gekarameliseerd witloof - graanmosterd (warm) € 2,50
- ragout van zwartpootkip – kalfszwezerik – boschampignons (warm) € 2,50

Voorgerechten :

- krokant slaatje met dobbelsteentjes ganzenlever en gerookte eendenborst – vinaigrette van framboos (koud) € 20,00
- terrine van ganzenlever “foie d’oie” – compote van kweeper – herfstslaatje – briochetoast (koud) € 21,00
- gemarineerde Schotse zalm – dille kruid – roze peper - kruidentoast van zuurdesem (koud) € 18,00
- Half kreeftje “klassiek gebracht” Belle Vue – Bien Soignez (koud) € 23,00
- Ragout van Noordzeevis – krokante groentjes – sabayon van Chabliswijn (warm) € 20,00
- Half kreeftje – slierten mergpompoen – bouillon van schaaldieren (warm) € 23,00
- Gebakken nootjes zeeduivel – krokante prei – sausje van Sint-Bernardus – tuinkruiden (warm) € 23,00

Hoofdgerechten :

- Filet van wilde eend “met Trapistenbiersausje” – verse vijg – veenbessen – boschampignons – krieltjes € 23,00
- Gebakken kabeljauwrugstuk – bladspinazie – Oostendse saus – mousseline van bintjes € 25,00
- Ragout van varkenswangetjes – Parijse champignons – spekjes – sausje met Sint-Bernardus – krieltjes met rozemarijn – enkele garnituren van bij ons € 20,00
- Lamsrug onder peterseliekorst – groentenkrans – gratin dauphinois – z’n natuurlijke jus met rozemarijn € 22,00
- Bouillabaisse van Noordzeevis 5 soorten vis “Oud Stadhuis” (specialiteit) toast – aiolie – rijst € 26,00
- Hoeveparelhoen uit de Ijzervallei gevuld met ganzenlever – Fine Champagne – enkele garnituren van bij ons - amandelkroketjes € 21,00

Nagerechtjes :

- chocolade gebakje - aardbeien uit Geluwe - Engelse room € 10,00
- warm appelgebakje – vanilleroomijs – crème met parfum van Calvados € 9,00
- crème brulez op Grootmoeders wijze € 9,00
- glaasje panna cotta – rode vruchten – gemalen pistache – krokantje € 9,00

We vergeten natuurlijk ook de kids niet : € 18,00

- champignonroomsoepje
- balletjes in tomatensaus – puree van polderaardappel
- chocolademousse van de Chef

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