

**Beste klanten,**

**Ook na onze verlofperiode bieden wij u een pasklare oplossing met onze "Take Away". Dus gewoon een beetje " Oud Stadhuis bij u thuis" .**

Genieten binnen uw bubbel !

Onze gerechten worden koud geleverd en zijn heel gemakkelijk op te warmen.

Zoals jullie van ons gewoon zijn, werken we uiteraard alleen met producten van de beste kwaliteit !

Onze nieuwe suggestiemenu voor bij u thuis : augustus !

"Smaken uit Geluwe" : € 40,00

- aperohapjes "small bites" : 1 koud hapje - 1 warm hapje
- voorgerecht : gemarineerde Schotse zalm – vinaigrette van framboos – roze peper – tuinkruiden – zuurdesemtoast met kruidenroom
- hoofdgerecht : gebakken filet van parelhoen "Fine Champagne" – enkele groentjes van bij ons – gratin van aardpeer
- dessert : aardbeien uit Geluwe – panna cotta – vlierbloesem - rabarber !

Thuis tafelen à la carte : augustus !

Aperitiefhapjes :

- glaasje met gazpacho – komkommer en rivierkreeftjes (koud) € 2,00
- gelei van Granny Smith – ganache van foie - cavaillon (koud) € 2,00
- aardappelmeus – grijze garnaal – hoeveboter (warm) € 2,50
- gratin van mosseltjes – krokante groentjes – Pastis (warm) € 2,50

Voorgerechten :

- rundscarpaccio – Parmezaanse krullen – balsamico vinaigrette – foccacia toast met pesto (koud) € 17,00
- terrine van ganzenlever "foie d'oeie" – groene asperges – Flandrienkaas – vinaigrette van amandel – briochetoast (koud) € 21,00
- tartaar van Schotse zalm "Red Label" – fijne tuinkruiden – komkommer - Champagnevinaigrette – kruidentoast (koud) € 18,00
- Half kreeftje "klassiek gebracht" Belle Vue – Bien Soignez (koud) € 23,00
- Navarin van Noordzeevis – geconfijte prei – sausje met parfum van "Noilly Prat" (warm) € 20,00
- Half kreeftje – slierten mergpompoe – bouillon van schaaldieren (warm) € 23,00

Hoofdgerechten :

- Gebakken kabeljauwrugstuk – bladspinazie – Oostendse saus – mousseline van bintjes € 25,00
- Varkenshaasje "cross&blackwell" – groentenkrans – krieltjes met rozemarijn € 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 – aïolie – rijst € 26,00
- Kalfslendestuk – sausje met Sint-Bernardus – boschampignons – Provençaalse groentjes – krieltjes € 21,00
- Opgevulde kwartel met kalfszwezerik – sausje van oude Port – zomergroentjes – gratin € 23,00

Nagerechtjes :

- aardbeien uit Geluwe - fantasie van chocolade - Engelse room € 9,00
- crème brulez op Grootmoeders wijze € 9,00
- glaasje panna cotta – rode vruchten – gemalen pistache – krokantje € 9,00

Natuurlijk vergeten we de Kids niet !

Ons Kindermenu met “Tromgeroffel” ! € 18,00

- tomatensoep met balletjes
- Grootmoeders “vol au vent” – polderpuree
- Chocomousse 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 + telefoonnummer vermelden en je moet wel een antwoord van ons terugkrijgen of liever per telefoon 056/516649