



## Gastentafel "La Table d'Hôtes"

Thuis genieten met  
vrienden of familie

### Afhaalgerechten

op vrijdag, zaterdag en zondag  
(weekend 27, 28 en 29/03)

Graag tijdig telefonisch bestellen.

011/74.65.74

0498/70.15.73

#### Wijntjes om thuis te genieten:

- La Farra Prosecco Brut € 9.95
- Champagne Michel Littière Brut € 19.50

#### Witte wijnen :

- 2018 CANAPI "Grillo"  
Sicilië Italië € 6.65
- 2017 Vinitium "Chardonnay "  
Somontana Spanje € 7.40
- 2018 Ma Réserve "Chardonnay - Viognier "  
Pays d'Oc Frankrijk € 7.10
- 2018 PEMO "Pecorino"  
Abruzzo Italië € 7.60
- 2018 Saint Lannes Signature  
Gros Manseng -Colombard € 6.90

#### Rode wijnen :

- 2018 ORTONESE "Sangiovese- Merlot"  
Puglia Italië € 6.90
- 2017 Gran Sasso  
Primitivo" Puglia € 6.95
- 2012 Vina Hermina Crianza  
Rioja Spanje € 8.80
- 2017 Lama di Pietra "Nero di Troja"  
Puglia Italië € 7.80

#### Dessert: licht zoete fruitige wijntjes

- ACCADEMIA "Moscato" Vino Spumante  
Dolce Italië € 8.90

## Onze keuzegerechten

### Pasta's

- Pasta van het huis ( penne, kip, spek, champignons de Paris, tomaat en...) € 12 - € 17
- Linguine met gegrilde groenten en gebakken kip in kokoscurry € 12 - € 17
- Vegetarische pasta met boschampignons in een romig sausje met bieslook € 12 - € 17
- Tagliatelle met scampi in pittige tomatensaus € 17 - € 24
- Verse deegwaren met asperges, gepocheerd eitje en gerookte zalm € 18 - € 25

### Starters

- Slaatje met Mozzarella, tomaat, Seranoham en groene pesto € 16
- Slaatje met grijze garnalen en scampi in curryvinaigrette € 18
- Grietfilet met groene kruidenpuree, prei in een zachte mosterdsaus € 18 - € 25
- 1/2 Kreeft met tomatenboter en basilicum, verse deegwaren € 26

### Hoofdgerechten

- Tongfilets op Oostendse wijze (witte wijnsaus met champignons, mosselen en garnalen) € 23
- Trio van vis met kabeljauwhaasje, zalm en grietfilet met kreeftensaus en garnalen € 24
- Parelhoenfilet met gebakken groenten, kroketjes in Fine Champagnesaus € 17
- Médailon van kalfsfilet met geglaceerde groentjes en ovenaardappelen, Portosaus € 19

### Desserts

- Trio van chocolade op krokante pralinébodem vanillesaus en crumble € 9
- Panna cotta met Griekse yoghurt, witte chocolade en passiecoulis € 9
- Tiramisu met kersen, crème van pistache en amandelcrumble € 9

#### **Afhalen kan op afspraak**

- Vrijdag van 16.00 - 18.30
- Zaterdag van 16.00 - 18.30
- Zondag van 11.00 - 12.00