

Gastentafel
“La Table d’Hôtes”



BVBA De Gastentafel
Dekkenstraat 47, 3800 Zepperen
Be. 0887.469.034
Tel: 011/74.65.74 Gsm:0498/70.15.73
www.latabledhote.be
geert.ieven2@telenet.



Thuis genieten in bizarre tijden

Afhaalgerechten

Op zaterdag en zondag

31 oktober en 1 november 2020

Afhaalmenu à € 44

*Soepje van butternut en tomaat met curryroom
grijze garnalen en crôutons*

&

*Gebakken tongfilets met fijne groentjes
en koningskrab in licht getomateerde saus
met verse tuinkruiden*

&

*Tournedos van hert met knolselderpuree,
Groene en kool met spekjes,
peertje en veenbessen in Grand Veneur*

OF

*Duet van grietfilet en zalm met spinaziepuree en
seizoengroentjes in witte wijnsaus
met tomaat, peterselie en champignons*

&

*Trio van chocolade met krokante pralinébodem
parfait van peer
en gebakken aardbeien in vanillesaus*

Deze gerechten zijn ook afzonderlijk verkrijgbaar

Keuzegerechten

Tartaar van verse en gerookte zalm met bieslook, guacamole en gerookte paprika	15.-
Vitello Tonato met rucola en appelkappers	16.-
Slaatje van gerookt hert en gebakken fazantenborst met granaatappelvinaigrette	18.-
Zalm "Belle-Vue" (Authentiek gekookte zalmfilet met cocktailsaus)	16.-
Slaatje kreeft en appel in vinaigrette met passie en curry	24.-

Tongfilets met fijne groenten en kingkrab in een bieslooksaus	22.-
Filet van zeebaars met gebakken Sint-Jakobsvrucht, spinazie en prei	18.-

Spareribs met honing en kruiden, gebakken aardappelen en slaatje	16.-
Fazantenborst met gebakken witloof, appel en veenbessen in wildtooi	24.-
Waaier van kalfsfilet met winterse groentewaaier in "Fine Champagne"	24.-
Gebakken kabeljauwhaasje in peterseliekorst met grijze garnalen, groene kool, tomaat en broccoli in mosterdsaus	21.-
Trio van vis met grietfilet, gebakken zalm en kabeljauwhaas in mosterdsaus	27.-

Panna cotta vanille met gelee van mango en passie, parfait van witte chocolade en crumble van amandel	9.-
Tiramisu met gebakken appel en aardbeien met crumble van hazelnoten en speculaas	9.-

***Graag voor vrijdag 30 oktober
bestellingen doorgeven zodat we
alle ingrediënten tijdig in huis kunnen halen.
Ook bij de leveranciers laat Corona zich voelen en
is de aanvoer van verse producten beperkt.***

Aperitief

<i>La Farra Prosecco</i>	€9.95
<i>Champagne Michel Littièrè Brut</i>	€19.50
<i>Champagne François Chaumont Blanc de Noirs Grand Cru</i>	€22.50
<i>Champagne François Chaumont Brut Rosé</i>	€23.00

Witte wijnen

<i>Canapi "Grillo"</i>	€7.10
<i>Poggeressi "Trebiano - Chardonnay"</i>	€7.35
<i>Pierre Henri Ma Réserve "Chardonnay - Viognier"</i>	€7.50
<i>Las Bas "Gewurtztraminer"</i>	€7.80
<i>Pemo "Pecorino"</i>	€7.90
<i>Le Grand Noir "Chardonnay - Viognier"</i>	€7.95

Rosé wijnen

<i>Saint Lannes " Les Cocquelicots"</i>	€7.10
<i>Canapi Rosato "</i>	€7.30
<i>Le Grand Noir "Grenache - Syrah"</i>	€7.95
<i>Saint-Roch Pink "Grenache - Syrah"</i>	€8.20
<i>Lafage "Mourvèdre - Grenache"</i>	€11.50

Rode wijnen uit Puglia

<i>Boccantino " Primitivo -Sussumanièllo"</i>	€7.90
<i>I Muri "Negroamaro"</i>	€7.95
<i>Lama di Pietra "Nero di Troja"</i>	€7.80
<i>Gran Sasso "Primitivo"</i>	€7.95
<i>Ortonese "Sangiovese - Merlot"</i>	€7.55