

*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.be

*Thuis genieten van*  
*ons Wildmenu à € 44*

*Op zaterdag en zondag*  
*21 en 22 november 2020*



*Romig soepje van witloof met gerookte zalm, appel,  
bieslook en krokante broodkorstjes*

*&*

*Javannais van fazant en gerookte eendenborst  
met gelee van Porto, kweepeerconfituur en veldsla*  
*Las Bas "Gewürtztraminer" Somontana Spanje € 7.80*

*Of "*

*Tongrolletjes met zalm en spinazie  
op een bedje van jonge prei en courgette  
in geweldige botersaus met tomaat*

*Le Grand Noir "Chardonnay-Viognier" Pays d'Oc Frankrijk € 7.95*

*&*

*Médaille van hertenkalffilet met knolselderpuree en  
gebakken appeltje met veenbessen in wildornaat*  
*Gran Sasso Classico "Primitivo" Puglia Italië € 7.95*

*OF*

*Gebakken zeebaarsfilet en Sint-Jakobsvruchten  
met groenteratouille en romige aardappelpuree*  
*Santa Ema Réserve "Chardonnay" Chili € 11.30*

*&*

*Fantasie van chocolade met koude sabayon van Cointreau,  
vergezeld van crème brûlée en coulis van passie*  
*Academia "Moscato" Vino Spumanti Spanje*

*Deze gerechten zijn ook afzonderlijk verkrijgbaar*



## Keuzegerechten

Vitello Tonato met rucola en appelkappers	16.-
Tartaar van krab met grijze garnalen en gebakken scampi bieslook, avocadocrème en zure room	18.-
Winters slaatje met wildpastei en ganzenlever, vijgenconfituur en briochetoast	18.-
Slaatje kreeft, scampi en garnalen met pittige cocktail	22.-
-----	
1/ 2 kreeft met verse pasta en fijne groentjes in tomatenfondue	25.-
Verse pasta met scampi's in een romig tomatensausje	18.-
-----	
Spareribs met honing en kruiden, gebakken aardappelen en slaatje	16.-
Fazantenborst met gebakken witloof, appel en veenbessen in wildtooi	24.-
Duet van haas- en hertfilet met peertje in rode wijn en winterse groentjes in een romig mosterdsausje	26.-
Gegrilde grietfilet met Sint-Jakobsvruchten, jonge prei in een kreeftensaus met garnalen	24.-
Trio van vis met grietfilet, gebakken zalm en kabeljauwhaas in mosterdsaus	27.-
-----	
Panna cotta van mango met crème van kokos, meringue Mousse van witte chocolade en crumble	9.-
Tiramisu met gebakken appel en aardbeien met crumble van hazelnoten en speculaas	9.-

*Graag voor vrijdag 20 november  
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 Littièrre 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 -Sussumaniello"</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