

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.

Beste fijnproever,

We willen u graag nog eens extra bedanken voor uw steun en vertrouwen de afgelopen periode!

*Onze allerbeste wensen voor het nieuwe jaar!
Een goede gezondheid en veel leuke momenten samen.*

2020 hebben we achter ons gelaten, maar de gevolgen blijven nog steeds aanslepen. We hopen zo snel mogelijk weer open te mogen gaan om jullie hier bij ons te verwennen met de beste mogelijke service.

Voorlopig mag dit echter niet en moeten we verder zoals voor en tijdens de feestdagen.

Daarom hebben we vanaf 23 januari voor de komende weken een 3- gangen à € 40 of 4- gangen lunchmenu à € 45 voorzien

De gerechten kunnen ook afzonderlijk besteld worden en suggesties zijn ook altijd welkom.



*Start
the day
with a smile
and finish
it with
Champagne*



Afhaalmenu

zaterdag 23 en 30 januari 2021

zondag 24 en 31 januari 2021

Duo van runds tartaar en vitello tonato met ruccola,
gebakken pijnboompitjes, appelkappertjes
en gerookte paprikapuree met toast
Poggeressi "Trebiano - Chardonnay" € 7.30

OF

Tongrolletjes met zalm en spinazie op een bedje
van gestoofde prei en courgette
in een sausje van garnalenbouillon

Ma Réserve "Chardonnay-Viognier" Pays d'Oc Frankrijk € 7.50

&

Romig soepje van boschampignons met gerookte ham en
truffelliaison (4-gangen à €45)

&

Filet van Mechelse koekoek met morieltjes,
symfonie van verse groenten en gratin Dauphinois
Lama di Pietra "Nero di Troja" Puglia Italië € 7.80

OF

Gegrilde grietfilet en gebakken kabeljauwhaasje
met Sint-Jakobsvrucht in Champagnesaus
Santa Ema Réserve "Chardonnay" Chili € 11.30

&

Trifle met gebakken ananas en kokos,
meringue met passievrucht en zachte chocolade

OF

Trio van dessertjes met crème brûlée van vanille,
dessert royal met mandarijntjes en gebrande meringue
en soesjes met crème Suisse en chocoladesaus

Academia "Moscato" Vino Spumanti Spanje

Deze gerechten zijn ook afzonderlijk verkrijgbaar

Suggesties:

- Gemarineerde en gerookte zalm met parelcouscous en citrustoets 17.50
- Penne met gegrilde groenten en pittige curry met kokos (veggie) 16.50
- 1/ 2 Kreeft "Belle Vue" of met verse pasta en tomatenfondue 24.50
- Gegrilde Entrecôte met truffelboter en champignons de Paris 23.00
- Gebakken slibtongetjes met citroenboter en verse kruidenpuree 22.50
- Lamsfilet met peterseliekorstje, verse groentjes en gratin 23.30



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