

☆☆ Take Away ☆☆

## Afhaalschotels voor kerst en oudejaar 2021

Onderstaande schotels kunnen afgehaald worden op 24 en 31 december van 16u tot 19u  
25 december van 10u tot 12u

### Koude voorgerechten:

	Prijs per persoon, in Euro
Kleurrijke salade met Noordzee variatie (krab, zalm en garnalen)	13,-
Gekookte zalm met garnaaletjes, verscholen in een tomaat	13,-
Duo van Pastei (Reebok en fazant) met veenbes en appel	12,-

### Soepen: (prijzen per liter, 2 à 3 personen per liter)

Waterkersroomsoep met snippers gerookte forel	8,50-
Tomatenroomsoep met balletjes	7,50-
Fluwelige Bloemkoolsoep met Noordzee garnaaletjes	8,50-

### Warme visgerechten: (tussengerecht, 5 euro extra indien portie hoofdgerecht)

Normandisch Visserspannetje	15,-
6 scampi met zachte kerriesaus of lookroom	12,-
Sliptong (heel met graat) Meunière	16,-

### Hoofdschotels:

Edelhert met veenbessen, appeltjes en/of kerstgroenten, wildsaus	25,-
Rundfilet met kerstgroenten en champignonsaus	22,-
Kalkoentournedos met kerstgroenten en zachte pepersaus	16,-
Varkenshaasje met zachte mosterdsaus en kerstgroenten	17,-

Onze warme visschotels worden vergezeld van hertoginnenaardappelen.

Bij de hoofdschotels worden 5 kroketten per persoon voorzien. Extra kroket = 25 cent/st

Uw bestellingen worden genoteerd tot 20 december (Kerst) en 26 december (Nieuwjaar).

Bestellen kan telefonisch of via e-mail. (uw bestelling is genoteerd wanneer u een bevestiging ontvangt). **Betaling enkel contant bij afhaling, via payconiq of vooraf overschrijven.**

## BUBBELS

**Cava Portium, Brut, Catalunya, Espana** € 13

*Een perfect alternatief voor Champagne! De fijne bubbels en de volle smaak, gecombineerd met frisse zuren, maken van deze cava een heerlijk aperitief. Ook bij vis, schelp- en schaaldieren'*

## WITTE WIJNEN

**Chardonnay, Domaine Lasserre, Coteaux de Béziers, France** € 10

*100% Chardonnay. De wijngaarden worden traditioneel en met veel respect voor de natuur onderhouden. Een aromatische, rijke neus en lekker fris en elegant in de mond. Bij warme visgerechten en zeevruchten.*

## ROSE WIJN

**Solidarity Rosé 'CARE', Bodegas Anadas, Carinena – Aragon, Espana** € 11

*50% Tempranillo en 50% Cabernet Sauvignon. Fris en elegant met intense fruitaroma's zoals groene appel, ananas en citrus. In de mond is deze rosé fruitig en verfrissend. Per verkochte fles, stort de wijnboer 5 eurocent aan 'kom op tegen kanker'. Past bij vele gerechten.*

## RODE WIJNEN

**Primitivo 'Lamadoro', San Marzano, Puglia, Italia** € 10

*100% Primitivo op het fruit. In de neus een grote diversiteit aan intense aroma's. De wijn heeft een goede structuur, is zacht en evenwichtig en heeft een sappige afdronk. Kan op keldertemperatuur gedronken worden. Een goede begeleider bij diverse voorgerechten, wit en rood vlees*

**Pinot Noir 'Barriques', Métairie, Pays d'Oc, France** € 14

*Aroma's van bosbessen en kersen. Een rijke en elegante Pinot Noir. Soepel en sappig. Lekker bij Mediterrane en gegrilde gerechten, slaatjes, vis, gevogelte en wit vlees. Kan koud gedronken worden.*

**Domaine de la Janasse, Côtes du Rhône, France** € 15

*Samenstelling van Grenache, Mourvèdre, Carignan, Syrah en Cinsault. De wijngaarden zijn gelegen op het gebied van Châteauneuf-du-Pape. Aroma's van vers krokant fruit ( aardbeien, bosbessen), ondersteund door een vleugje zoethout. Lichtjes gestructureerd, deze wijn behoudt zijn smakelijkheid op gegrild vlees en wild.*

## *Bizonvlees*

*Sinds maart 2020 zijn wij gestart met een kleine Bizonboerderij. Velen hebben tijdens de zomermaanden in onze pop-up brasserie kunnen proeven van Bizonsalami, steak en hamburger. De kritieken over het bizonvlees waren ronduit lovend.*

*Bizonvlees is dan ook vlees van zeer hoge kwaliteit met heel weinig vet en cholesterol. Daarentegen is het rijk aan ijzer, Omega 3, proteïnen,...*  
*Het is een smakelijk vlees met zachte smaak, vergelijkbaar met Rundvlees en helemaal niet zo sterk als wildvlees.*

*Bizons worden op een natuurlijke manier gekweekt. Ze lopen 365 dagen per jaar buiten, op grote weides, ze eten enkel gras, hooi en een kleine hoeveelheid geplette granen. De kalfjes zogen 6 à 8 maanden bij hun moeder.*

*Tijdens de feestdagen kan u ook diepgevroren bizonvlees bij ons kopen. Allen vacuüm verpakt met lange houdbaarheid:*

<i>Bizonsalami (350g) vers</i>	<i>€ 12/stuk</i>
<i>Bizongehakt, 1kg</i>	<i>€ 20/kg</i>
<i>Bizonburger 180 g of 100g</i>	<i>€ 20/kg</i>
<i>Bizonstoofvlees 1kg</i>	<i>€ 21/kg</i>
<i>Bizonsteak +- 200g/stuk</i>	<i>€ 37/kg</i>

*In afwachting van vlees van onze eigen dieren kopen wij vlees aan bij Ferme des Bisons in Recognes (Bastognes) [www.fermesdesbisons.be](http://www.fermesdesbisons.be)*

*Gelieve het bizonvlees te bestellen voor 15 december.*