

klein fornuis

Kerst- en Nieuwjaarsgerechten 2020-2021

Rodenburgplein 27
8510 Marke
info@kleinformuis.be
0479/95 52 15 0478/77 84 16

Afhalen kan aan de achterkant van ons gebouw (privé zaaltje)

24 december 14u-16u
25 december 10u30-12u
31 december 14u-16u
1 januari 10u30-12u

Bestellen voor kerst kan tot 21 december
en voor nieuwjaar tot 28 december

Tapjes

Ganzenlever / chutney / pistache	€ 2.50
Coquille / pastinaak / butternut	€ 2.50
Tartaar van zalm / frisse garnituur	€ 2.00
Oester / natuur	€ 1.80
Feuilleté / kaas of Garnaal	€ 1.40/€1.80
Croque / truffel / pata negra	€ 2.00
Gegratineerde oester	€ 3.00
Scampi / currymayonaise	€ 1.80
Langoustine / kataïfi / sauce Vincent	€ 2.60

Voorgerechten

Saumon cru / frambozendressing / frisse garnituur	€ 9.50
Rundscarpaccio / beukenzwam / parmesan / bieslook	€ 9.50
Terrine van ganzenlever / chutney / pistache / brioche	€ 17.50
Ris de veau kroket (2) / sauce Vincent / fris slaatje	€ 12.50
Kreeft 'en belle vue'	€ 23.50
Gegrilde coquilles / beukenzwam / zoete aardappel / witte wijnsaus	€ 14.80
Vispannetje / prei / butternut / witte wijnsaus	€ 12.50
Kreeft à l'armoricaine / champignons / bisquesaus	€ 26.50

Soepen

Knolseldersoep / garnituur	€ 6.00/L
Bisque d'homard / garnituur	€12.00/L



Hoofdgerechten

Tongrolletjes / dugléré / champignons / tomaat / bieslook	€ 24.50
Pladijs / spitskool / shi-také / puree à l'échalotte	€ 18.50
Hoevekip / groentenassortiment / licht roomsausje	€ 17.50
Iberico varkenshaasje / groentenassortiment / rode wijnsaus	€ 19.50
Fazant 'Brabançonne' / witloof / spruitjes / crème van butternut	€ 23.50
Hertenkalffilet / knolselder / peertje in rode wijn / witloof	€ 26.50

Aardappelkeuze (inbegrepen bij het hoofdgerecht)

Gratin dauphinois
Puree
Aardappelkroketjes
Gebakken grenaille aardappelen in de schil

Nagerechten

Chocolademousse / krokante afwerking	€ 3.50
Crème brûlée	€ 4.00
Kerst - of Nieuwjaarsijscreatie	€ 6.00
Peer en chocolade	€ 6.00



Menu kerst

Ganzenlever / chutney / pistache
Tartaar van zalm / frisse garnituur
Feuilleté / garnaal
Gegratineerde oester

Gegrilde coquilles / zoete aardappel / beukzwam

Opge vulde kalkoenfilet / duxelle / witloof / shii-take / spitskool / kroketjes

Kerstijsstronk
Prijs € 49.00/pp

Menu Nieuwjaar

Saumon cru / frambozendressing / frisse garnituur
Coquille / pastinaak / butternut
Croque / pata negra / truffel
Gegratineerde oester

Terrine van ganzenlever / chutney / pistache / brioche
Kreeft à l' armoricaine / champignons / bisquesaus
Hertenkalffilet / peertje in rode wijn / knolselder / witloof / gratin dauphinois
Ijscreatie 2020

Prijs: € 63/pp

