

escabèche

TRAITEUR

traiteur met kerstavond en oudejaarsavond
traiteur pour le réveillon de Noël et de la saint sylvestre

menu

4 GANGEN – 4 SERVICES 58 EURO*



ZALM TATAKI

DAIKON, ALGENSALADE, CREMEUX VAN WASABI EN GEMBERSALSA

–

JONGE TARBOT

PREI, ZEEGROENTEN EN HANDGEPELDE GARNALEN

–

FAZANTENHEN

SAVOOIKOOL, WITLOF, APPEL, KNOLSELDER EN “FINE CHAMPAGNE” SAUS

–

DELICE VAN CHOCOLADE EN CAMEL, PINDA EN CITRUS



TATAKI DE SAUMON

DAIKON, SALADE AUX ALGUES, CREMEUX DE WASABI ET SALSA DE GINGEMBRE

–

TURBOTIN

POIREAU, LÉGUMES DE MER ET CREVETTES ÉPLUCHÉES À LA MAIN

–

POULE FAISANNE

CHOUX DE SAVOIE, CHICONS, POMME, CELERI-RAVE ET
SAUCE “FINE CHAMPAGNE”

–

DELICE DE CHOCOLAT ET CAMEL, NOISETTE ET AGRUMES

traiteur met kerstavond en oudejaarsavond traiteur pour le réveillon de Noël et de la saint sylvestre

hapjes – amuses bouche

5 EURO / STUK
12 EURO / 3 STUKS

TARTAAR VAN RUND, ESCABECHE VAN WINTERZWAMMEN EN NOTENCRUNCH
TARTARE DE BOEUF, ESCABÈCHE DE CHAMPIGNONS D'HIVER ET CRUNCH DE NOIX

BONBON VAN GAMBA EN ZEEBAARS MET BLOEMKOOL EN ZEEËGEL
BONBON DE GAMBAS ET BAR, CHOU FLEUR ET OURSIN

SUSHI VAN AVOCADO EN ST-JACOBSVRUCHT, YUZU EN SOJA
SUSHI AU AVOCAT ET NOIX DE ST-JACQUE, YUZU ET SOJA

voorgerechten - entrées

TATAKI VAN ZALM, DAIKON, ALGENSALADE, CREME VAN WASABI EN
GEMBERSALADE 19 EURO

TATAKI DE SAUMON, DAIKON ET SALADE AUX ALGUES, CREME DE WASABI
ET SALSA DE GINGEMBRE

ZEELANDS PLATTE "OOOO", NATUUR, GEOPEND 4 EURO / STUK
HUITRE OUVERTE NATURE, PLATE DE ZELANDE "OOOO" 4 EURO / PIÈCE

KALF "ROSBIEF" IN CANNELLONI, REMOULADE VAN KINGKRAB, 25 EURO
KNOLSOLDER EN TRUFFEL
VEAU "ROSBIEF" EN CANNELLONI, REMOULADE DE CRABE ROYAL,
CELERI-RAVE ET TRUFFE

1/2 KREEFT "BELLE-VUE" 26 EURO
1/2 HOMARD "BELLE-VUE"

hoofgerechten - plats

JONGE TARBOT, PREI, ZEEGROENTEN EN HANDGEPELDE GARNALEN 30 EURO
TURBOTIN, POIREAU, LÉGUMES DE MER ET CREVETTES ÉPLUCHÉES À LA MAIN

FILET VAN HERT, ZWARTE PEPERKORST MET KASTANJE,
WINTERGROENTEN EN TRUFFELSAUS 32 EURO
FILET DE CERF, CROÛTE DE POIVRE NOIR ET CHATAIGNE
LÉGUMES D'HIVER ET JUS DE TRUFFE

FAZANT-FAISANT "FINE CHAMPAGNE" 66 EURO / 2 PERS

FAZANT-FAISANT "À LA BRABANÇONNE" 62 EURO / 2 PERS
KLASSIEKE GARNITUUR, AARDAPPELPURRE OF KROKKETJES
GARNITURE CLASSIQUE, PURRÉE DE POMME DE TERRE OU CROQUETTES

dessert - dessert

DELICE VAN CHOCOLADE EN CARAMEL, PINDA EN CITRUS 12 EURO
DÉLICE DE CHOCOLAT ET CARAMEL, NOISETTE ET AGRUMES

escabèche
TRAITEUR

**dumortierlaan 94 - b-8300 knokke-heist
tel.: +32 (0)50 60 76 50 - fax: +32 (0)50 60 33 50
gesloten op dinsdag en woensdag**