TASTE &EN-JOY

MENU

STARS *of* FLANDERS

WACHTBORDJE BIJ HET APERITIEF

Bordje Pata Negra	16.00
Bordje Mangalicaham	14.00
Gefrituurde Nobashigarnalen met zoetzure dipsaus	15.00
Gefrituurde visreepjes met tartaarsaus	14.00
Toastjes met gerookte zalm en garnituren	15.00

OESTERS | HUÎTRES

Gillardeau n° 3	3 stuks	13.00
	6 stuks	26.00
Fines de Claire Marennes Oléron	3 stuks	10.50
	6 stuks	21.00
Platte Zeeuwse °°°°°	3 stuks	16.00
	6 stuks	32.00

VOORGERECHTEN

Soep van de dag	7.00
Kreeftenbisque	15.00
Garnaalkroketten	18.00
Kaaskroketten	15.00
Rundscarpaccio “Angus” met notensla, parmezaanschilfers en balsamico	18.00
Gerookte Schotse zalm ‘extra doux’	19.50
Huisgemaakte ganzenleverterrine met vijgencompote en briochebrood	22.50

SALADES

Caesar Salad met gegrilde kip en ansjovis	18.00 | 24.00
Slaatje Latem & Leie (gegrilde Sint-Jakobsvrucht, Mangalicaham, gerookte zalm, ganzenlever, garnalen)	24.00 | 29.00

PASTA'S

Linguine met gamba, Mangalicaham en truffel		25.00
Penne Arrabiata met scampi en pesto		24.00

VEGETARISCHE GERECHT

Toast met boschampignons en gepocheerd ei		22.00

VISGERECHTEN | POISSONS

Gebakken of gegrilde zeetong met frietjes en warme groentjes		dagprijs
Paling in 't groen		27.00
Jonge tarbotfilet, geprakte aardappelen met mosterdzaad, jonge spinazie en mousseline		33.00

VLEESGERECHTEN

Varkensrib Brasvar, 'Cross and Blackwell'		23.00
Steak tartaar, klassiek bereid aan tafel		24.00
Gebakken of gegrilde filet pur		33.00
Gebakken of gegrilde côte à l'os (2 pers)	p.p.	29.00
Vol au vent van zwartpootkip met kalfszwezerik		27.00

Al deze gerechten worden geserveerd met frietjes en een slaatje

Warme groenten	6.00
Witloofsalade	6.00

SAUZEN

Béarnaise, Groene peper, Champignonroom, Hofmeesterboter

Vanaf 8 personen maximum 4 verschillende voor- en hoofdgerechten

29-11-2019

OPENINGSUREN VAN 01/05 T.E.M. 30/09
HEURES D'OUVERTURE DE 01/05 JUSQU'AU 30/09

Maandag | Lundi 12.00 - 14.30 & 18.00 - 21.30
Dinsdag | Mardi 12.00 / 14.30 & 18.00 - 21.30
Woensdag | Mercredi 12.00 - 14.30 & 18.00 - 21.30
Donderdag | Jeudi 12.00 - 14.30 & 18.00 - 21.30
Vrijdag | Vendredi 12.00 - 14.30 & 18.00 / 21.30
Zaterdag | Samedi 12.00 - 14.30 & 18.00 - 21.30
Zondag | Dimanche 12.00 - 14.30 & 18.00 - 21.30

OPENINGSUREN VAN 01/10 T.E.M. 30/04
HEURES D'OUVERTURE DE 01/10 JUSQU'AU 30/04

Maandag | Lundi 12.00 - 14.00 & 18.00 - 21.00
Dinsdag | Mardi 12.00 - 14.00 & 18.00 - 21.00
Woensdag | Mercredi 12.00 - 14.00 & 18.00 - 21.00
Donderdag | Jeudi 12.00 - 14.00 & 18.00 - 21.00
Vrijdag | Vendredi 12.00 - 14.00 & 18.00 - 21.30
Zaterdag | Samedi 12.00 - 14.00 & 18.00 - 21.30
Zondag | Dimanche 12.00 - 14.30 & 18.00 - 21.00

Voor allergeneninformatie kunt u zich wenden tot het personeel
Pour l'allergène informations, s'il vous plaît communiquer avec le personnel.

AUBERGE DU PÊCHEUR
SINT-MARTENS-LATEM

STARS *of* FLANDERS

Charl's - Knokke | Dîner Privé Catering | Gosset Hotel - Groot-Bijgaarden | Hotel Serwir - Sint-Niklaas | Auberge du Pêcheur - Sint-Martens-Latem

SUGGESTIES (29-11-2019 • 07-01-2020)

VOORGERECHTEN

Sint-Jakobsvrucht, aardpeer, hazelnoot en ganzenlever	23.00
Gravlax van zeebaars, roggebrood, platte kaas, citrus en radijs	22.00
Carpaccio van hert, ganzenlever en crème van truffel	23.00

KREEFT (600-700 GR.)

"Bellevue"	29.00 | 58.00
Gebakken met kruidenboter	29.00 | 58.00

VISGERECHTEN | POISSONS

Wijtingfilet "vis van het jaar", dugléré, champignons, tomaat en mossel	29.00
Kabeljauwfilet, schorseneer en kalfsjus	31.00

VLEESGERECHT

Varkenslende "Brasvar", bloedworst, pompoen en spruiten	29.00

WILDGERECHTEN

Fazant "Brabançonne"	30.00
Filet van hertenkalf, kervelwortel, knolselder en rode biet	37.00
Haas "Harlekijn"	39.00
Ragout van haas en everzwijn, peperkoek en aardappelkroketten	26.00