

't Korenaer staat garant voor kwaliteit, topproducten en uitstekende service

Take away by 't Korenaer 29, 30, 31 januari 2021

Ons gastronomisch menu

Ceviche tarbot N.S.C. Peruvian style

crispy boekweit / herbs / rode ui / limoen / sesam / piquillo

Lijngevangen zeebaars

risotto / pijlinktvis / kokkels

Filet van hert

ragout van voorjaarsgroenten / amandel kroketjes / wintertruffel

Creatie van onze patissier

Caribbean delight / banaan / passie / mango

Prijs menu take away 67,50 € / kaas i.p.v dessert + 7,50 € / extra kaas + 12,50 €

A La Carte by 't Korenaer

Soepen

- Heerlijke **velouté van butternut** met **handgepelde grijze garnalen** 8,50 €

Onze selectie van voorgerechten

- **Garnaalkroketten** (2 stuks p/persoon) DV nieuw recept 14,50 €
- **Schotse gerookte zalm** "Artisanaal gerookt met beukenhout" 23,90 €
- **Ganzenlever terrine** home-made, chutney & krenten toast 25,50 €
- **Pata Negra "100% Iberico Bellotta"** 100% gevoed met eikels 28,50 €
- **Carpaccio** van St-Jacobsvruchten met verse wintertruffel 35,90 €
- Salade met **handgepelde grijze garnalen** 26,50 €
- ½ **kreeft Belle-Vue** 27,50 €
- **Homemade tagliatelle** "Maria Carta", wintertruffel (**smaaksensatie**) 29,90 €
- **Tartare** van langoustines met Royal Belgium Osietra Kaviaar (10 gram) 37,50 €
- **Tarbot filet BBQ**, herfstprei, jus zee-egel 26,90 €

Onze selectie van hoofdgerechten

- **Homemade tagliatelle** "Maria Carta", wintertruffel (**smaaksensatie**) 39,90 €
- **Tarbot filet BBQ**, herfst prei, jus zee-egel, kasteel aardappelen 35,90 €
- **Oosterschelde Paling** in 't Groen, verse frietjes, slaatje 29,90 €
- **Hele kreeft Belle-Vue** 52,00 €
- ½ **Fazant**, ragout van voorjaarsgroenten, f. champ., kroketjes 27,90 €
- **Filet van Hert**, ragout van voorjaarsgroenten, f. champ., kroketjes 33,90 €

"Nice to meat you" in samenwerking met mijn vriend Hendrik Dierendonck

- **Tomhawk Menapisch Varken**, BBQ, slaatje, frietjes, bearnaise-boter 27,90 €
- **Rubia Gallega Ultra "gerijpt by Dierendonck"**, BBQ, slaatje, frietjes, bearnaise-boter 39,90 €

Nagerechten

- **Zoete fantasie** van onze patissier (dessert uit menu) 9,00 €
- **Kaasplank "Van Tricht"** 5 gerijpte kazen en speciaal notenbrood p/per 12,50 €
- **Churros** "Artisanaal recept" DV (6 stuks) 6,50 €
- **Chocolade Lekkers**, palines van onze eigen Pattissier "Donna Witte" 11 stuks 9,00 €

Kaviaar

- degustatie van 3 x mini hapjes met **Kaviaar Royal Belgian Osietra** totaal 15 gram 33,00 €
Schots gerookte zalm, mini pommes moscovite en Blinis

Persoonlijke wensen in verband met food en wijn, vraag ernaar, we werken het samen uit.

Geniet van super lekkere passende wijnen.

Bubbels

- Champagne Robert Moncuit, grand cru brut 35,90 € p/fl

Witte wijnen

- 2018 Girlan 448 S.Blanc, Pinot Blanc, Chardonnay, Italië 15,90 € p/fl
- 2018 Gritsch Riesling Federspiel Wachau Oostenrijk 19,90 € p/fl
- 2019 Feudo - Montoni Cataratto, Sicilia 21,90 € p/fl
- 2017 Weisses Handwerk "Weingut Kiemberger", Alto Adige 29,90 € p/fl
- 2016 Chassagne-Montrachet Domaine B. Moreau & Fils 57,90 € p/fl

Rode wijnen

- 2019 Valpolicella Classico Bergali Italë 19,90 € p/fl
- 2015 Château Patache d'Aux « cru Bourgeois » Médoc 25,90 € p/fl
- 2015 Plantamura Riserva Gioia Del Colle Puglia 27,90 € p/fl

Dessert wijn

- 2013 Polvanera Primitivo Dolce Rosso (0.375l) 17,90 € p/fl
- 2017 Zilliken Forstmeister Geltz Rausch Kabinett (0.75l) 21,90 € p/fl
- The Madeira Collection reserve Barbeito Medium sweet Nr 1 (0,5l) 36,90 € p/fl

Ook voor topwijnen bent u aan het juiste adres, 250 referenties, we helpen u graag!

Weetjes

Al onze traiteurgerechten worden in porselein meegegeven.
Voor dit degelijk materiaal dient U enkel een Cash waarborg te betalen.

Info

Graag u bestelling 24u. vooraf doorgeven
bestellingen doorgeven via mail: info@korenaer.be of telefonisch: 03/778.08.45
Afhalen volgens afspraak,