

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

**Nieuw by 't Korenaer, 1 van onze chefs bij thuis
Het kan corona proof - Interesse bel 03/778.08.45**

Take away by 't Korenaer 20, 21, 22 november 2020

Ons gastronomisch menu

Noordzee crab,

kruiden slaatje, granny smith, kaffir, mayonaise zee-egel

Wilde zeebaars, lijn gevangen

huatacay en hazelnoot, fregola Sarda, hand gepelde garnalen

Ribstuk Simmenthal "gerijpt by Dierendonck"

witloof, ragout van champignons, bordelaise met zwarte truffel

Creatie van onze patissier

Chocolate fever with coco & 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

- **Bouillabaise kroketten** (2 stuks p/persoon) DV "by the North Sea Chefs" 11,50 €
- **Garnaalkroketten** (2 stuks p/persoon) DV nieuw recept 14,50 €
- **Carpaccio van Hert origine Zeeuws Vlaanderen**, hazelnoot, parmigiano 24 mesi 25,90 €
- **Schotse gerookte zalm** "Artisanaal gerookt met beukenhout" 23,90 €
- **Ganzenlever** terrine home-made, chutney & krenten toast 26,50 €
- **Pata Negra "100% Iberico Bellotta"** 100% gevoed met eikels 28,50 €
- **Carpaccio** van St-Jacobsvruchten met verse herfsttruffel 31,90 €
- Salade met **handgepelde grijze garnalen** 26,50 €
- ½ kreeft "**al forno**" prei Kolkstee hoeve, citrus & look boter of **Belle-Vue** 27,50 €
- **Homemade tagliatelle** "Maria Carta", herfsttruffel (**smaaksensatie**) 27,90 €
- **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", herfsttruffel (**smaaksensatie**) 35,90 €
- **Tarbot filet BBQ**, herfst prei, jus zee-egel, kasteel aardappelen 35,90 €
- **Oosterschelde Paling** in 't Groen, verse frietjes, slaatje 29,90 €
- **Hele kreeft "al forno"** prei Kolkstee hoeve, citrus & look boter of **Belle-Vue** 52,00 €
- **Filet van Hert origine Zeeuws-Vlaanderen**, witloof, knolselder, f. champ., kroketjes 33,90 €
- ½ **Fazant**, spruitjes met draadjessvlees W.-Vlaams rood, witloof, jus cèpes, kroketjes 29,90 €
- **Polderhaas**, harlekijn, herfstgroentjes, kroketjes (**per 2 personen**) 29,90 € p/p

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

- **Tomehawk Menapisch Varken**, mosterdkorst "De Kroon", herfstgroenten 27,90 €
- **Ribstuk Simmenthal "gerijpt by Dierendonck"**, BBQ, slaatje, frietjes, bearnaise-botter 31,90 €
- **Rubia Gallega Ultra "gerijpt by Dierendonck"**, BBQ, slaatje, frietjes, bearnaise-botter 39,90 €

Nagerechten

- Zoete fantasie van onze patissier (dessert uit menu) 9,50 €
- 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 8,50 €

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 35,50 € p/fl

Witte wijnen

- 2018 Giralan 448 S.Blanc, Pinot Blanc, Chardonnay, Italië 13,90 € p/fl
- 2019 Heretat Sabartes Bio, Spanje 16,90 € 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
- 2017 Pinot Noir Burkheim Sasbacher "Weingut Bercher" 29,90 € 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) 29,90 € 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,