

## Gastronomisch take away menu zaterdag 24 april 2021

### Noordzee Salade crab & handgepelde garnalen

Gegrilde asperges – pousse d'épinard – dragon mayo – avocado – boekweit

### Lijn gevangen zeebaars

Violet artisjok – fregola parels – zilte groentjes – black garlic

### Ierse Rib-eye graangevoed

Lente groentjes – hoppescheuten – bordelaise met spicy chorizo

### Creatie van onze patissier

Strawberry fields – aardbeien – basilicum

Prijs menu take away 72,50 € / kaas i.p.v dessert + 7,50 € / extra kaas + 12,50 €

## A La Carte by 't Korenaer

### Hapjes

- trio van pata Negra, terrine van ganzenlever, wilde gerookte Schotse zalm (per 2/p) 14,50 € p/p

### Kaviaar

luxe hapjes met **Kaviaar Royal Belgian Osietra** 5 gram kaviaar / 10 € per hapje  
keuze uit 3 kaviaar hapjes

Schotse wilde gerookte zalm / Kaviaar Royal Belgian Osietra / geitenkaas

mini pommes moscovite / Kaviaar Royal Belgian Osietra / kruidenkaas

blinis / Kaviaar Royal Belgian Osietra / crème d'isigny

**Kaviaar R. B. Osietra 100% Bio in potje: 10 gram / 20.00 € - 30 gram / 50.00 € - 50 gram / 90.00 €**

### Soepen

- Heerlijke **velouté van asperges** 9,00 €

### Onze selectie van voorgerechten

- **Garnaalkroketten** (2 stuks p/persoon) DV nieuw recept 14,50 €

- **Schotse gerookte zalm** "Artisanaal & langzaam gerookt met beukenhout" 23,90 €

- **Pata Negra "100% Iberico Bellotta"** 100% gevoed met eikels 28,50 €

- **½ kreeft Belle-Vue** 29,50 €

- **Primeur asperges** op Vlaamse wijze 27,90 €

- **Hoppescheuten** Gepocheerd eitje, jus met "Schapenkop Paenhuys uit ons dorp" 45,00 €

- **Lijn gevangen zeebaars** violet artisjok – fregola – zilte groentjes – black garlic 27,90 €

### Onze selectie van hoofdgerechten

- **Oosterschelde Paling** in 't groen, verse frietjes, slaatje 29,90 €

- **Lijn gevangen zeebaars** violet artisjok – fregola – zilte groentjes – black garlic 35,90 €

- **Hele kreeft Belle-Vue** 57,00 €

- **Ierse Rib-eye**, BBQ, slaatje, frietjes, bearnaise-boter 30,90 €

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

- **Tartare West-Vlaams rood rund "by Dierendonck"**, slaatje, frietjes 26,90 €

- **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 menu) 9,00 €

- **Kaasplank "Van Tricht"** 5 gerijpte kazen, chutney, notenbrood p/per 12,50 €

## **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 39,90 € p/fl

### **Witte wijnen**

- 2018 Girlan 448 S.Blanc, Pinot Blanc, Chardonnay, Italië 15,90 € p/fl  
- 2018 Barahonda S. Blanc & Verdejo, Spanje 17,90 € p/fl  
- 2018 San Valentino Scabi Rebola Rimini 18,90 € p/fl  
- 2018 Gritsch Riesling Federspiel Wachau Oostenrijk 19,90 € p/fl  
- 2019 Feudo - Montoni Cataratto, Sicilia 23,90 € p/fl  
- 2017 Weisses Handwerk "Weingut Kiemberger", Alto Adige 31,90 € p/fl  
- 2016 Chassagne-Montrachet Domaine B. Moreau & Fils 57,90 € p/fl

### **Rode wijnen**

- 2019 Valpolicella Classico Bergali, Italë 25,90 € p/fl  
- 2015 Château Patache d'Aux « cru Bourgeois » Médoc 25,90 € 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](mailto:info@korenaer.be) of telefonisch: 03/778.08.45  
Afhalen volgens afspraak.