

## Thuis genieten van lekkers uit 't Korenaer.

### Aperitief hapjes

- 't Korenaer mini kaas-, garnaal -, patanegra kroketjes (per 18 stuks, 6/6/6) DV 9.00 €
- Bestel hapjes op maat in een schaalpje p/hapje 3.50 €
- Dag verse Franse diepe oesters natuur (te bestellen per zes) per stuk 2.40 €
- Dag verse Zeeuwse platte oesters natuur (te bestellen per zes) per stuk 3.60 €

### Soepen

- Heerlijke soep van butternut pompoen met Noordzee garnalen 8.00 €
- Huisgemaakte consommé van langoustine met rijke garnituur 9.50 €

### Kreeften : (onze kreeften wegen ongeveer 650 gram)

- ½ kreeft "belle-vue" met salades & met zijn sausjes dagprijs
- ½ kreeft à la nage en wintergroentjes dagprijs

### Onze selectie van voor- en hoofdgerechten

- **PataNegra "100% IbericoBellotta"** 100% gevoed met eikels vg 26.50 €
- Huisgemaakte **ganzenlever terrine**, chutney, gedroogde vruchten & brioche vg 19.90 €
- **St-jacobsvrucht**, vergeten groenten van Wim, karwij, groene kruiden vg 23.90 €
- **Oosterschelde Paling** in 't Groen hg 28.90 €
- **Wilde zeebaars**, zwarte truffel, fregola parels, boschampignons vg 22.90 € hg 29.90 €
- Rolletjes **Noordzeetong** Normandische wijze vg 22.90 € hg 29.90 €
- Sappig gegaarde **Fazant** borst en bil, Brabanconne of Fine Champagne hg 25.90 €
- stoofpotje van **Hertenkalf**, winterse garnituur hg 24.90 €
- **Hertenkalf**, fine champagne, grondwitloof, knolselder, kweeper, duindoornbes hg 28.90 €

Bij vlees/vis hoofdgerechten: amandelkroketjes 10 stuks p.p / hertoginnen aardappelen

### Gastronomisch afhaalmenu

1. **kreeft & heilbot**, kaffir, bonbon, bietjes parade
2. **wilde zeebaars**, zwarte truffel, fregola parels, boschampignons
3. **st-jacobsvrucht**, vergeten groenten van Wim, karwij, groene kruiden
4. **hertenkalf**, fine champagne, grondwitloof, knolselder, kweeper, duindoornbes
5. **dessertje van de kerstman**

Prijs 3 gangen 1,4,5 of 2,4,5 of 3,4,5	47.00 €
Prijs 3 gangen 1,2,4 of 1,3,4 of 2,3,4	54.00 €
Prijs 4 gangen 1,2,4,5 of 1,3,4,5, of 2,3,4,5	62.00 €
Prijs 4 gangen 1,2,3,4	65.00 €
Prijs 5 gangen 1,2,3,4,5	72.00 €

Ontdek onze selectie van super lekkere passende wijnen.

### **Bubbels.**

- Champagne Robert Moncuit, grand cru brut 31.50 € p/fl
- Actie ontvang een gratis ijsemmer of een set van 6 glazen vanaf 6 flessen champagne**
- Top Sekt Melisme 2013 Ratzenberger riesling brut 17.50 € p/fl
- **Waanzinnig lekker:**Alcoholvrije Bubbels - Raumland riesling 12.90 € p/fl

### **Witte wijnen**

- 2016 Farfaro aanrader uit Toscanië 10.50 € p/fl
- 2014 Spioenkop 1900 heerlijke sauvignon uit Zuid-Afrika 12.90 € p/fl
- 2015/2016 Pouilly Fuissé Château de Fuissé « Tête de Cru » Groots 29.95 € p/fl

### **Rode wijnen**

- 2012 Nardi chianti classico uit Toscanië 11.90 € p/fl
- 2015 Plantamura Gioia Del Colle "rijzende ster uit Puglia" 14.90 € p/fl
- 2007 Villa Diamante "Taurasi" Campania - Belgische wijnmaker 29.50 € p/fl

### **Dessertwijnen**

- 2013 Polvanera Primitivo Dolce Rosso (0.375 cl) 16.90 € p/fl
- 2015 Sauternes château haut bergeron (per fles 0,5 cl) 28.90 € p/fl

### **Extra's**

- Kaviaar Royal Belgian Osietra 100% Bio
  - 10 gram 22.00 €
  - 20 gram 41.00 €
  - 30 gram 52.00 €
  - 50 gram 87.00 €
  - 100 gram 175.00 €
  - 125 gram 225.00 €
  - 250 gram 435.00 €
- Huisgemaakte rilettesberico varken/wilde eend ( per 100 Gram) 3.70 €

### **Kids**

- Huisgemaakte Bouchée à la reine: vol au vent van bio kip met bladerdeeg 13.50 €
- Kidsfishfingers: gepaneerde tongreepjes met tartaarsaus "minute" 19.50 €

### **Nagerechten**

- zoete chocolade fantasie van onze patissier p/stuk 7.50 €
- Kaasplank "Van Tricht" 5 gerijpte kazen en speciaal notenbrood p/per 9,90 €

### **Koffie snoepjes van onze eigen patissier**

- kleine mini amandel financiers (18 stuks) 9.90 €
- macaron de paris (18 stuks) 12.90 €

Ambachtelijk chocolatier 

- Ontdek de nieuwe sensatie de Ruby pralines met bosaardbei p/250 gram 11.50 €

### **Weetjes:**

Graag één week op voorhand bestellen.

Al onze traiteurgerechten worden in porselein meegegeven.

Voor dit degelijk materiaal dient U enkel een waarborg te betalen.

## info tijdens en na de feestdagen.

- maandag 25.12.2018 restaurant enkel 's middags open
- we verzorgen we geen traiteur en restaurant op oudejaarsavond
- we zijn er even tussenuit vanaf 27.12.2018 tot en met vrijdag 11.01.2019

## Ontdek onze restaurant 't Korenaer: Private Dining Room

### ontdek onze private dining room:

culinair genieten met je zakenpartners, familie of vrienden in onze private dining room.

### cadeau en wijn tip:

- een cadeaubon van ons restaurant om lekker te tafelen
- vraag advies naar onze selectie van meer dan 250 top wijnen
- geef eens een kookles cadeau

### Persoonlijke service:

Interesse in een feestje:  
communie-, familie- of bedrijfsfeestjes bij U thuis vraag naar onze mogelijkheden.

### Nieuwsbrief:

Schrijf je in op onze nieuwsbrief:  
blijf op de hoogte van alle culinaire weetjes uit 't Korenaer

www.korenaer.be  
info@korenaer.be

**Reserveer alvast voor het Valentijn weekend,  
wees er snel bij!!!  
donderdag 14, vrijdag 15, zaterdagavond 16 en zondag 17 februari 2019  
menu volgt zeer binnenkort**