

Valentijn 2021

Gastronomisch take away menu 12, 13, 14, februari 2021

1. apero sensaties

lerse rots oester / umami sauce / japanse stijl
Ceviche tarbot / N.S.C. / peruvian stijl
Yuzu / salmon / poke bowl / oosterse stijl

tip van onze sommelier / Champagne Robert Moncuit, gr. cru brut 39,90 € p/fl

2. hoppescheuten & handgepelde grijze Noordzeegarnaal

salade / granny smith / ger. oosterschelde paling/ hoeve eitje / dip met goudenband bier

luxe versie Kaviaar Royal Belgian Osietra 100% Bio blikje 10 gram +20.00 € of 30 gram +50.00 €

tip van onze sommelier / 2018 San Valentino Scabi Rebola Rimini 18,90 € p/fl

3. Bouillabaise kreeft

st.jacobsvrucht / zeebaars

tip van onze sommelier / 2019 Feudo - Montoni Cataratto, Sicilia 21,90 € p/fl

4. Juicy gelakte hoevekip & wintertruffel

voorjaars groentjes ragout/ gratin / wintertruffel jus

tip van onze sommelier / 2015 Château Patache d'Aux « cru Bourgeois » Médoc 25,90 € p/fl

5. zoete verleiding

Chocolate for lovers

tip van onze sommelier / Madeira Collection res. Barbeito Med. Sweet(0,5l) 36,90 € p/fl

6. snoepjes van onze patissier

amandel financiers

macaron de paris

chocolade Lekkers, paline van onze eigen Pattissier "Donna Witte"

tip van onze sommelier / Home made Limoncello (0,33l) 17,90 € p/fl

Prijs 3 gangen 2,4,5 of 3,4,5	55.00 €
Prijs 3 gangen 2,3,4	65.00 €
Prijs 4 gangen 2,3,4,5	80.00 €
Prijs 5 gangen 2,3,4,5,6	85.00 €
Prijs 5 gangen 1,2,3,4,5	90.00 €
Prijs 6 gangen 1,2,3,4,5,6	95.00 €

We beperken ons tot deze menu variaties, bedankt voor uw begrip

A La Carte by 't Korennaer

Hapjes

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

Kaviaar

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

Extra's Kaviaar

- Kaviaar Royal Belgian Osietra 100% Bio 10 gram 20,00 €
30 gram 50,00 €
50 gram 90,00 €

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**, prei, jus zee-egel 26,90 €
- **Bouillabaise kreeft**, st.jacobsvrucht, zeebaars 27,90 €

Onze selectie van hoofdgerechten

- **Homemade tagliatelle** "Maria Carta", wintertruffel (**smaaksensatie**) 39,90 €
- **Tarbot filet BBQ**, jus zee-egel, kasteel aardappelen 35,90 €
- **Oosterschelde Paling** in 't Groen, verse frietjes, slaatje 29,90 €
- **Hele kreeft Belle-Vue** 52,00 €
- **Bouillabaise kreeft**, st.jacobsvrucht, zeebaars, kasteel aardappelen 37,90 €
- **Juicy gelakte hoevekip** voorjaars groentjes ragout/ gratin / wintertruffel jus 28,90 €

"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 (Valentijn dessert) 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 €

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 Grlan 448 S.Blanc, Pinot Blanc, Chardonnay, Italië 15,90 € 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 21,90 € 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@koreennaer.be of telefonisch: 03/778.08.45

Afhalen volgens afspraak,