



Kerstmenu - Menu de Noël € 60,00

Zacht gegaarde snoekbaars / zure room / gerookte paling / rode kool / pijnboompit (€ 15,00)

Sandre / crème aigre / anguilles fumées / chou rouge / pignons de pin

Of / Ou

Terrine van ganzenlever / konfijt van Jonagold / brioche (suppl menu € 3,00)

Terrine de foie d'oie / confit de Jonagold / brioche (suppl menu € 3,00)

St.-Jacobsvrucht / risotto / pompoen / beukenzwam / parfum van witte truffel

St.-Jacques / risotto / champignon du hêtre / parfum de truffes blanches ((€ 18,00 / € 24,00)

Sorbet appel & banaan / Sorbet pommes & banane

Jonge wijfjes eend / jus morieljes l / witloof / wortel & steranijs

Filet de canette / jus de morilles / chiconette / mousse de carottes & badiane (€ 20,00)

Individueel kerstgebak / Gâteau de Noël individuel (€ 7,00)

Oudejaarsmenu - Menu St.-Sylvestre "€ 70,00"

Flan / Fricasée van kreeft / griekse yoghurt / espelette / witte ramenar

Flan / fricasée d'homard / yaourt / piment d'espelette / ramenar blanc (19,00)

Of

Terrine ganzenlever / konfijt van jonagold / brioche

Terrine de foie d'oie / confit de jonagold brioche (€ 18,00)

Zeetongfilet / prei venkel courgettes / citroengras / cocosmelk € 20,00/25,00

Filets de sole / poireaux fenouil courgettes / bâtons de citronnelles / lait de coco

Bouillon / ravioli / gerookte fazant / zachte curry / chinese kool

Bouillon / ravioli / faisant fumé / curry / choux chinois (€ 14,00)

Sorbet rood fruit / Sorbet fruits rouges

Gebraden hertenfilet / jus van jostabessen / veenbessen / pastinaak (€ 23,00)

Le filet de biche / jus baies de josta / airelles / panais

Verrassingsgebak "2021" / Dessert surprise "2021" (€ 7,00)

Alle gerechten uit de menu's kunnen zowel met Kerstmis als Nieuwjaar afzonderlijk verkregen worden tegen de aangeduide prijs (voorgerecht/hoofdschotel). *Chaque plat est disponible individuellement, à Noël et Nouvel An, pour le prix indiqué (entrée/grosse pièce).*

Aarzel niet om ons te contacteren voor betreffende allergiën, allergenen,...



Volgende gerechten zijn eveneens te verkrijgen / Les plats suivants peuvent être fournis sur commande:

Bisque van kreeft (1/3 liter p.p.) / Bisque d'Homard (1/3 litre p.p.)	€ 7,00
Sushi van ters rundsvlees, advocado, komkommer & soya	€ 16,00
Sushi au boeuf irlandais, avocat, comcombre et soya	
Mechelse koekoek met romige knolselder en tuinbonen, jus van morieljes <i>Le Coucou de malines au céleri-rave et fèves de marais, jus aux morilles</i>	€ 19,00
Gebraden kabeljauw, prei en groene asperges, blanke botersaus en ricard	€ 18,00/24,00
Le cabillaud rôti, poireaux et asperges verts, beurre blanc et ricard	
Gebraden fazant, Belgisch witloof en knolselder	€ 21,00
Le faisant rôti, chicons et celeri-rave	
Pot au feu van Canadese kreeft of kreeft "Belle-View"	€ 35,00
Le Pot au feu de homard Canadien ou le homard en "Belle-View"	
Vegetarisch Slaatje mousse van geitenkaas, taboulé, verse koriander	€ 14,00
Salade végétarienne, mousse de chèvre, taboulé, coriandre et avocado	
Risotto met pompoen en een saute van champignons, geparfumeerd met witte truffel	€ 16,00
Risotto de potiron, sauté de champignon parfumée aux truffes blanches	
Kindermenu (Tomatensoep met balletjes – Gebraden parelhoen met appelwaaier – dessert)	€ 17,00
Menu enfants (Soupe aux tomates et boulettes – pintadeau, éventail de pommes – dessert)	

Tafelbroodjes (35gr.) - Petits pains	€ 0,40/st.
Rillettes van eend	€ 35,00/kg.
Terrine van ganzenlever confijt jonagold vrac	€ 150,00/kg.

Koude Hapjes/amuse froid € 2,00

Mousse van everzwijn crumble van pancetta / Mousse de marcasin crumble de pancetta	
Tataki van zalm parelcouscous soya en limoen/ Tataki de saumon cousocus perle, soya et citron vert	
Vitello tonato, zuiderse groenten, appelkappertje	

Warme Hapjes/amuse chaud € 2,50

Paupiette van pladijs, kaviaar aubergines basilicum / paupiette de plie caviar d'aubergines	
Huisgemaakt mini worst van Mechelse koekoek en truffel / Saucisse de coucou de malines aux truffes	

Desserten & Kaas/ Dessert & fromage

Individueel gebak /Gâteau individuel	€ 7,00
Zandtaartje met crumbel van peer en rozijn/sable au crumbel de poires et raisins sec	€ 8,00
Chocolade moelleux / Moelleux au chocolat	€ 7,00
Kaas assortiment en garnituur /Assortiment de fromages et sa garniture (5 soorten)	€ 10,00
Ijs of sorbet per liter / Sorbet ou glace le litre	€ 12,00

Champagne "Madame de Maintenon"	€ 19,00
Champagne "Taittinger" Brut Réserve	€ 39,00
Champagne « Taittinger » Brut Reserve + 2 glazen	€ 40,00

Een uitgebreidere lijst met wijnen, die gedurende het hele jaar beschikbaar zijn, is verkrijgbaar op aanvraag of op de website
Une liste plus complète des vins disponibles toute l'année est disponible sur demande ou sur le site : www.dekapblok.be

Bestellen uiterlijk tot 22 december voor Kerstmis en 29 december voor oudejaar: info@dekapblok.be – 02/569.31.23
Afhalen op 24 december voor Kerstmis en 31 december voor Nieuwjaar op afspraak tussen 14.00u en 18.00u.