



Kerstmenu - Menu de Noël € 65,00

Zacht gegaarde everzwijnfilet / truffelmayonaise / ruccola / krokante aardappel (€ 15,00)
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)

Zeetongfilet / Prei & chinese kool / Luchtige kreeftenjus / Basilicum € 20,00/25,00

Filets de sole / poireaux & chou chinois / jus d'homard / Basilic

Sorbet banaan & passievrucht / *Sorbet fruits de la passion & banane*

Mechelse koekoek / Witloof / Fine Champagne (€ 20,00)

Coucou de Malines / chicons / Fine champagne

Individueel kerstgebak / *Gâteau de Noël individuel (€ 8,00)*

Oudejaarsmenu - Menu St.-Sylvestre "€ 75,00"

Gambas / Chutney kerstomaat / Burrata Crème / Witte rammenas

Gambas / Chutney de tomates cerises / crème Burrata / rammenas blanc

Of

Terrine ganzenlever / konfijt van jonagold / brioche

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

Snoekbaars quenelle / Veloute pompoen & pastinaak / Cocosmelk (€ 16,00)

Quenelle de sandre / Veloute de potiron & panais / lait de coco

Linguini / St.-Jacobsvrucht / Beukenzwam / Blanke boter / Olijvenpesto (€ 18,00 / € 24,00)

Linguini / Noix de St.-Jacques / Champignon d'hetre / beurre blanc / pesto d'olives

Sorbet rood fruit / *Sorbet fruits rouges*

Gebraden hertenfilet / Grand Veneur / herfstgarnituur (€ 25,00)

Le filet de biche / Grand Veneur / légumes hivernales

Verrassingsgebak "2022" / Dessert surprise "2022" (€ 8,00)

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
Gebraden fazant, Belgisch witloof en knolselder	€ 21,00
Le faisant rôti, chicons et céleri-rave	
Pot au feu van Canadese kreeft of kreeft "Belle-Vue"	€ 35,00
Le Pot au feu de homard Canadien ou le homard en "Belle-Vue"	
Vegetarisch waterzooi met seizoensgroenten en verse dragon	€ 17,00
Waterzooi végétariën au légumes de saison	
Linguini met pompoen en een saute van champignons, geparfumeerd met witte truffel	€ 17,00
Linguini de potiron, sauté de champignon parfumée aux truffes blanches	
Kindermenu (Tomatensoep met balletjes – Gebraden parelhoen met appelwaaier – dessert)	€ 20,00
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	€ 160,00/kg.

Koude Hapjes/amuse froid € 2,00

Mousse van Ardeense ham crumble van pancetta / Mousse de jambon d'ardenne crumble de pancetta	
Tataki van zalm soya en limoen/ Tataki de saumon, soya et citron vert	
Vitello tonato, zuiderse groenten, appelkappertje	
Flan van oester, zure room, komkommer & dille / flan d'huître, crème aigre, comcombre et aneth	

Warme Hapjes/amuse chaud € 2,50

Desserten & Kaas/ Dessert & fromage

Individueel gebak /Gâteau individuel	€ 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"	€ 21,00
Champagne "Taittinger" Brut Réserve	€ 39,00

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 21 december voor Kerstmis en 28 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.



Vegetarisch menu - Menu vegetarianen "€ 50,00"

Kortgebakken tofu met mousse van geitenkaas fruitige vinaigrette en gember

waterzooi van groene asperges, seizoensgroenten en linzen

Sorbet passie & banaan / Sorbet fruits de la passion & banane

Linguïni met pompoen, saute van champignons, geparfumeerd met witte truffel

Individueel gebak