



Najaar 2019

Maandmenu oktober

Iedere maand stellen wij u een nieuw gastronomisch menu voor
om af te halen voor slechts 39.00 € (4-gangen*) of 28.50 €/persoon (3-gangen)
Graag minstens 2 dagen vooraf bestellen.

Hapjespakket van 3 koude hapjes op bord geschikt 4.80€/persoon of 6 hapjes aan 7.75 €/persoon

Tartaar van rode poon, bouillon van dashi,
koriander en rode bieten humus

* Heek met stoemp van erwten en kropsla, boterjus met kervel

Wilde eend met compote van gedroogde abrikoos, gratin met
gerookte eendeborst en crème van knolselder

Caramelcrème, licht geconfijte peer, chocoladezand, ijs van brownie

Maandmenu november

Salade van verse geitekaas, verse kruiden, appel,
broodkorstjes en tataki van gerookte zalm

* Schelvis met noten-peterseliekorst, lauwe salade van witloof en
bosui, saus met graantjesmosterd

Fazant, crumble van spek, flan van butternut, geconfijte aardappel,
snijbiet en savooi, jus perigourdine

Chocolademousse, crème brûlée, hazelnoot meringue

Alle voor- en nagerechten zijn reeds op onze borden geschikt.

Koude schotels,

• Koude schotel met heerlijkheden van vis 31.60 € pp.

Schotse zalm met witte of groene asperges, gerookte vissoorten: palingfilet, zalm, makreel, heilbot, kabeljauw, zwaardvis en tonijn, rivierkreeftjessalade en tartare van kreeft, tartare van heilbot, gemarineerde zalm, scampisalade, tomaat garnaal, mousse van staartvis en prei, opgevuld eitje met king krabsla.
vergezeld van diverse groenten, pasta- en aardappelsalades, sausjes en tafelbroodjes.

• Koude schotel met heerlijkheden van vis & vlees 28.75 € pp.

Schotse zalm met witte of groene asperges, makreel met zwarte peper, gerookte zalm, heilbot en sprout, tomaat garnaal, mousse van kreeft en prei, opgevuld eitje met king krabsla, soesje gevuld met slaatje van kip, ovengebakken panchettina, Romaham, venkelsalami, rundsfilet, kalkoenfilet met Toscaanse kruiden, paté
vergezeld van diverse groenten, pasta- en aardappelsalades, sausjes en tafelbroodjes.

• Het uitgebreide hapjesbuffet (Walking-dinner)



Richtprijs vanaf 26.00 €
tot 36.00 €/persoon
al dan niet met dessert
(enkel verkrijgbaar vanaf 20 pers.)

Bestaat uit een ruim aanbod aan
koude en warme hapjes

Gourmetschotels (min. 5 dagen vooraf te bestellen)

• Gourmetschotel met vlees 16.75 € pp.

Gemarineerd varkenshaasje, kipfilet, rundsburger, lamskotelet, cordon bleu, mini worstje met basilicum, ei met breydelpek, lendenbiefstuk, mini brochette, hertenfilet.
vergezeld van groentjes, koude en warme sausjes, aardappel in de schil, pannenkoekendeeg en diverse tafelbroodjes.

• Gourmetschotel met vis 18.55 € pp.

Sint-Jakobsnootje, langoustine, Noorse zalm, kabeljauw, scampi, rode poon, zeewolf, tongfilet, ombervis, witte heek en eitje met gerookte zalm.
vergezeld van groentjes, koude en warme sausjes, aardappel in de schil, pannenkoekendeeg en diverse tafelbroodjes.

• Luxe tepanyaki schotel 29.50 € pp. (min. 4p.)

Voorgerecht:
beursje van noordzeevis met fijne groentjes, groene kruiden en zeevruchten.

Hoofdgerecht :
Ruim en mooi assortiment vlees op prikkertjes
vergezeld van groentjes, koude en warme sausjes, aardappel in de schil,

Nagerecht:
dessert van de dag.

Artisanale kaasschotel 16.75 € pp. (275 gr. per persoon)

Wij voorzien een ruim assortiment aan artisanale en geaffineerde kazen uit Frankrijk, Spanje, Italië en België op basis van koe-, geit- en/of schapenmelk.

Versierd met een druiventros, dadels, vijgen, abrikozen, rozijnen en notenmengeling.

De schotel wordt voorzien van huisgemaakte ovenverse broodjes : wit en bruin stokbrood, noten- en briochetoast, amandel- en vijgenbrood, rozijnenbroodjes,.....

• Racletteschotel 17.50 € pp.

Een assortiment van Zwitserse en Franse raclettekaas met daarbij enkele soorten aangepaste vleeswaren : salami, grisson, Ardeense ham, Pancetta en Beierse rookham en voorzien van kapperappeltjes, uitjes, artisjok, salade, tomaat en aardappel in de schil met kruidenboter.

Wij voorzien ook een assortiment van verschillende soorten stokbrood.

• Biersuggestie: Ons eigen huisgemaakt bier :

'Lo'ots blond : 1.85 €/fl. Ook verkrijgbaar in Tripel limited edition(75 cl) : 6.50 €/fles

Door gul gebruik van de fijnste hoppen krijgt dit bier een pittig en fruitig aroma. Hergisting op fles. Schitterend als aperitief/digestief, ook lekker bij een smeuge kaas of een visgerecht met mousselinesaus.



Voor de zoetebekken

• Café Gourmand,

zoete zaligheden voor bij de koffie 4.80 € pp.

bestaat uit een 4-tal luxueuze kleine gebakjes op basis van chocolade en fruit, volgens marktaanbod

• Seizoensgebak

• Huisgemaakte ijsfiguren & ijs taarten :

vanaf 3.70 €/persoon
(6-8-10-12 pers.)

• ijs en sorbet in liters vanaf 7.50 €



Eénpansgerechten om af te halen

Klassiekers

Gentse waterzooi van kip	12.25 €/p.
Paëlla met kip, schaal- en schelpdieren en rode poon	14.50 €/p.
Waterzooi van tongschar, mosselen en fijne groentensnippers in romige kruidensoep	17.50 €/p.
Stoofpotje van lamsvlees met groenten en Gueuze	15.50 €/p.
Bouillabaise van Middellandse Zeevis en Noordzeekreeftjes met saffraan en rouillesaus	19.00 €/p.
Stoverij van varkenswang, 'Lo'ots blond, gebakken aardappelen met rozemarijn	15.50 €/p.
Wildragout, gevuld appeltje met veenbessen, knolselderpuree en boschampignons	15.75 €/p.

Onze eigenwijze klassiekers

Vol-au-vent van Mechelse koekoek met truffel en ganzelever, kalfszwezerik	25.75 €/p.
Zeetong meunière met prei en parmezankrokant, garnalen, champignons en peterselie	25.50 €/p.
Vol-au-vent van Noordzeevis met pommes duchesse	19.00 €/p.
Sint-Jacobsnootjes, risotto met erwtjes, chorizo en munt	14.50 €/p.(TG)
Varkenshaasje Iberico met pickelsaus	19.00 €/p.
Paling(verse, geen diepvries) in 't groen met 16 verschillende kruiden	40.50 €/kg.
Kalfsblanquette met zilveruitjes	17.00 €/p.

WIJN COLLECTIE najaar

Aperitieven :

-Onze huis Cava Domein Pinord ++ brut seleccion : 8.95 €/fles

-Champagne Michel Decotte, Grand Cru, Brut Classic, Frankrijk : 38.50 €/fles (promoprijs, normaal 41 €/fles)

Biologisch gemaakte Grand Cru uit Mailly Champagne, Een 100% Grand Cru, samengesteld uit 80% Pinot Noir en 20% Chardonnay druiven. De kleur is licht, wit goud en wordt gebroken door de levendige en zeer fijne bubbels. De smaak is zacht, rond, elegant en je proeft heel veel fruit..Heerlijk

Witte wijnen :

-Weszeli 'Langenlois', Grüner Veltliner, Kamptal, Oostenrijk : 15.20 €/fles, biologisch

Kruidigheid, citrus, groene appel. Floraal met fijne geroosterde toetsen. Evenwichtige zuren met licht zoetje en vooral zeer uitnodigend om te consumeren.

-Ribeiro Santo Pinha 2018, Dao, Portugal : 7.50 €/fles

Aroma's van tropisch fruit en citrus en mandarijn. In de mond heeft het een levendige, goed uitgebalanceerde zuurgraad met een droge en lange afdronk.

-Vega Bravia, Verdejo, Rueda, Spanje : 7.60 €/fles

Fruit, citrus, een vleugje kruiden, jasmijn, bloemen en een zeer aangename afdronk. Uitstekende combinatie met visgerechten en schaaldieren, of "zomaar".

Rode wijnen :

-Sao Lourenço tinto, 2014, Bairrada, Portugal : 10.00 €/fles

Robijn rode wijn. Een zeer elegant aroma van rijp zwart fruit. In de mond fluwelige tannines perfect in balans met de zuren. Simpelweg een elegante wijn.

-Bodegas Nekeas, Vega Sindao into Crianza 2015 : Navarra, Spanje : 10.80 €/fles

Fris, fruitige kersenrode wijn. Verleidelijk dankzij harmonie tussen fijne eik, fruit (bosbes en aardbei) en de tannines die de mond vullen. Mooie afdronk.

-Weinhof Bauer, Hochacker, Blaufränkisch, Oostenrijk : 16.60 €/fles

Mooi geconcentreerde biologische blaufränkisch. Zuiver en elegant rijp zwart fruit met kruidige toets. Komt van de beste wijngaarden in de cru.

**Prijzen geldig tot volgende uitgave.
Prijzen kunnen onderhevig zijn aan marktschommelingen
en kunnen daardoor soms wijzigingen ondergaan.
Gelieve tijdig te bestellen.**

**Restaurant bij u thuis
Antwerpsesteenweg 2 - 9080 Lochristi
Gesloten op dinsdag en woensdag
Tel. 09 356 86 12
www.restaurantbijuthuis.be info@restaurantbijuthuis.be**