

# Eindejaarsmenu 2021

## Amuses

Zeeuwse oester creuse (opengestoken)	2 euro
Zeeuwse oester creuse gratineerd met Champagnesabayon	3,5 euro
Tartaar van filet pur / Royal Belgian Caviar Gold	12 euro
King crab / thymboter	10 euro
Carpaccio van tonijn op Japanse wijze	5 euro
Veggie Mni quiche: champignons, roquefort, noten, peer	5 euro
Vegan Kroepoek van gerookte paprika / groentjes / balsamico	4 euro
Kids Pizzasticks (filodeeg) / tomatendip	3 euro

## Voorgerechten

Tartaar van filet pur / Royal Belgian Caviar Gold	28 euro
Langoustinestaart (maat 4/7) / Oosterse garnalenbisque	28 euro
King crab / thymboter	26 euro
Handgepelde grijze garnalencocktail met rivierkreeftjes	16 euro
Vitello tonato	15 euro
Garnaalkroketten (zeer rijkelijk gevuld met grijze garnalen)	15 euro
Kaaskroketten	12 euro
Veggie Risotto van eekhoorntjesbrood	16 euro
Vegan Knolseldersoepje / verse truffel	14 euro
Kids Pompoensoep met balletjes	6 euro

## Kreeft Ca. 700 gr. 54 euro/stuk of 30 euro 1/2 kreeft

Belle vue / slaatje / sausjes	
Salade van kreeft (gedecorticeerd) / appel	
Zeevruchten-citroenroomsausje / fijne groentjes	
Gegrild met limoenboter / chili	

## Brood

Artisanaal zuurdesembroodje (voor ca. 2 personen) met 2 soorten beurre chantilly:	
Natuur	6 euro
Granen	7 euro
Noten	8 euro

## Dessert

Kaasbordje "Schockaert"	15 euro
3 kleine dessertjes	14 euro
- Crumble / peer / blauwe bessen / amandel (kan warm geserveerd worden)	
- Panna cotta / ananas op oosterse wijze	
- Buchette framboos / chocolade	
Kids Rendier (trio van chocolade)	8 euro

## Royal Belgian Caviar

Gold 10 gr.	19 euro
Gold 30 gr.	40 euro
Gold 125 gr.	157 euro
Osietra 30 gr.	54 euro
White pearl 30 gr - Exclusief- ten laatste op 1/12 bestellen	67 euro
Beluga 30 gr.	127 euro
Parelmoer kaviaarlepeltje	5 euro
Andere verpakkingen en soorten op aanvraag verkrijgbaar	

## Hoofdgerechten

Zeevruchtenshotel Royal: 1/2 Kreeft, king crab, 3 oesters, handgepelde grijze garnalen, wulken, reuze gamba's / homemade mayo, cocktailsaus en tartaar	73 euro
Haasje van hertenkalf / wildsausje / wildgarnituur / aardappelbereiding naar keuze*	31 euro
Stoofpotje van everzwijnwangetjes / wildgarnituur / aardappelbereiding naar keuze*	25 euro
Vispannetje de luxe (kreeft, coquille, tarbot, zeetong) / aardappelbereiding naar keuze*	34 euro
Verse pasta / coquilles / saffraanroomsausje / courgette / bieslook	27 euro
Veggie Tartiflette met wintergroenten	16 euro
Vegan Chili sin carne / guacamole / quinoa	16 euro
Kids Koninginnenhapje van Mechelse koekoek / aardappelbereiding naar keuze*	17 euro
* aardappelbereidingen: verse aardappelkroketjes (5) - aardappelpuree - aardappelspiesje	

## Kalkoen

Assortiment warme groentjes, vulling, zoet bijgerecht, sausje en aardappelbereiding zijn inbegrepen in de prijs.

Hele ontbeende en gevulde kalkoen (vanaf 6 personen)	26 euro pp
Gevulde kalkoenfilet	24 euro pp

U kiest uw vulling, zoet bijgerecht, sausje en aardappelbereiding:

Gehakt / kastanjes / pancetta / cognac
Gehakt / gedroogde abrikozen / rozijnen / noten
Gehakt / appel / veenbessen
Gehakt / truffel (+ 2 euro pp)

Appeltje gevuld met veenbessen of in rode wijn gegaard peertje  
Limoncello-thymsausje of bospaddestoelenroomsaus of fine champagne of portosaus  
Verse kroketjes (5 stuks) of aardappelpuree of aardappelspiesje

## Champagnes in geschenkverpakking

Exclusief - enkel op reservatie: Cuvée Louise millésimé 2005	140 euro
Vranken Diamant Blanc de Blanc millésimé 2008	70 euro

Geschenkpakket met champagne en kaviaar voor particulieren en bedrijven op aanvraag verkrijgbaar.

Gerechten verkrijgbaar van 18 t/m 31 december

Heeft u een allergie, laat het ons weten!

Gelieve ten minste 8 dagen op voorhand via mail uw gerechten te bestellen.

Vervroegde afsluiting is mogelijk!

Graag zouden wij een voorschot van 50% van het totale bedrag vragen.

Rekeningnummer: be51 0015 0851 1462

Gelieve bij uw betaling uw naam en datum van afhaling te vermelden.

Taste Matters

Zandstraat 32

3140 Keerbergen

info@tastematters.be - 015 34 79 34

www.tastematters.be