

Eindejaarsmenu 2022

Amuses / Apero

Zeeuwse oester creuse (opengestoken)	2,25 euro
Zeeuwse oester creuse gratineerd met Champagnesabayon	3,5 euro
Mini kroketjes mix (3 stuks: Krab / Iberico / kaas-ham-witloof)	5 euro
Luxe tapasplank (wild charcuterie, premium kazen, . . .)	25 euro
Bonbon van foie gras / gerookte eendenborst / granaatappel	8 euro
Veggie Gevulde champignons 3 stuks: geitenkaas, walnoot, honing	6 euro
Vegan Bruscette: tomaat/look/witte balsamico (2 stuks)	4 euro
Kids Mini pizza's (3 stuks)	4 euro

Voorgerechten

Carpaccio van Wagyu / truffel	24 euro
Romig soepje van spinazie en schaaldierenbouillon / mosseltjes	15 euro
Scampi / saffraanroomsausje / bieslook	17 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 Aardpeersoep / aardpeerchips / basilicumolie (ook vegan)	11 euro
Vegan Duo van Kroketjes Indisch / Spaans	14 euro
Kids Tomatensoep met balletjes en lettertjes	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

Hoofdgerechten

Haasje van hertenkalf of everzwijn/ wildsausje / wildgarnituur / aardappelbereiding naar keuze*	32 euro
Civet van haas / wildgarnituur / aardappelbereiding naar keuze*	27 euro
Vispannetje de luxe (kreeft, coquille, tarbot, zeetong) / aardappelbereiding naar keuze*	35 euro
Verse pasta / coquilles / zeevruchtenroomsausje / fijne groentjes	27 euro
Verse pasta / ragu van everzwijngelakt met Barolo en eekhoortjesbrood / pecorino	26 euro
Veggie Gevulde puntpaprika's / quinoa / courgette / kerstomaatjes / mozzarella	16 euro
Vegan Lasagne / volkoren pasta / vegan kaas	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)	27 euro pp
Gevulde kalkoenfilet	25 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

Brood

Artisanaal zuurdesembroodje (voor ca. 2 personen) met 2 soorten beurre chantilly:

Natuur	6 euro
Granen	7 euro
Noten	8 euro

Dessert

Kaasbordje "Schockaert"	16 euro
3 kleine dessertjes	14 euro
- Limoncello tiramisu	
- Callebaut Ruby Chocolate mousse / bosvruchten	
- Büchette mokkacrème / gekarameliseerde nootjes	
Kids Egeltje (chocolademousse / chocoladebiscuit)	8 euro

Royal Belgian Caviar & toebehoren

Boekweitblini's / zure room (per 4 stuks)	4 euro
Gerookte steur per 50 gr.	5 euro
Platinum 10 gr.	19 euro
Platinum 30 gr.	51 euro
Platinum 125 gr.	204 euro
Osietra 30 gr.	59 euro
Osietra 50 gr.	98 euro
Parelmoer kaviaarlepeltje	5 euro
Andere verpakkingen en soorten op aanvraag verkrijgbaar	

Gerechten verkrijgbaar van 16 t/m 31 december

Onze koude gerechten / hapjes worden op borden of in schaaltes gedresseerd en koude sausjes gaan in kommetjes (geen wegwerpmateriaal).

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