

Koken met Klaas - Eindejaarsmenu

...om 2021 mooi af te sluiten & een spetterend 2022 in te zetten...

Aperotime

Nobashigamaal - zoetzuur €15/10st
Schelvistempura - kruidenmayonaise €15/10st
Garnaalkroketjes - de beste! €15/10st

Ibericohamkroketjes - picklescrème €15/10st

✓ **Pico de gallo** - zure room - focaccia €15 (2à4p)

Oester met champagne (in de oven) €5/stuk
Oester "Hooge Kraaijer" uit de **Oosterschelde** €3/stuk

Kijk zeker ook naar onze **Sharing Plates & Soepen**

Sharing Plate / Voorgerecht €17

Coquilles
carta fata - jonge spinazie - jus van strandkrab

✓ **Salade Thai**
komkommer - Thaise curry - rode ui
limoengras - tomaat - koriander

Charolaisrund
carpaccio - Parmesan 24M - rucola - herfsttruffel

Foie gras
terrine - vijgenkonfijt - notencrumble

Hoofdgerecht €25

Kapoen & truffel
kapoefilet, op lage temperatuur gegaard
ravioli - morieljes - truffelsaus

Bouillabaisse
catch of the day - mosselen - scampi XL
gamba - coquilles - croutons - rouille - Nicola

Bouillabaisse met halve kreeft +€15pp

✓ **Roasted pompoen Medina**
pompoen - feta - kikkererwt - Moroccan spices
Salade met jonge spinazie & pijnboompitten

Hert
hertenfilet - knolselder - krokante groene kool & spek
aardappelschaafsels & hoorn des overvloeds - wildjus

Zeevruchten

Fruits de mer de Luxe €49pp
½ kreeft - ½ krab - krabbenpoot - oesters
gamba - Kingkrab - langoustines - grijze garnalen

Kreeft (750g) ½ €30pp / hele €55pp
met **tomatenboter** in de oven

Oester met champagne (in de oven) €5/stuk
Oester "Hooge Kraaijer" uit de **Oosterschelde** €3/stuk

Soep

Kreeftenbisque €9/500ml
korstjes - rouille

Noordzevissoep €7/500ml
korstjes - rouille

✓ **Ramen** €7/500ml
kombu - miso - sesam - shiitake - bosui

Broodjes voor aan tafel €0,6/stuk

Nagerecht

Gegratineerde vruchten €8pp
ananas - mango - sabayon - crumble

Kaasgerechtje €10pp
crottin Chavignol - amandel
abrikoos - houthackersbrood

Zalige zoetigheden €16/10 stuks
assortiment lekkers (5x 2 stuks)

Cocktails

Margarita €17/500ml = 4 cocktails
tequila - Cointreau - rietsuiker - limoen

Cointreapolitan €15/500ml = 4 cocktails
Cointreau - veenbessen - limoen



Wijn

Champagne Monerat Brut €31/fles
Cava Portacelli Brut €16/fles

Chardonnay Reserva 2020 Chili €18/fles
lekker bij vis, schaal- en schelpdieren, kaas

Shiraz Pinotage Goiya 2018 Z-Afrika €15/fles
lekker bij vlees, wild, pasta, kaas

Kerst

Proef onze gerechten op
24, 25 en 26 december 2021.

Afhalen kan
24/12 tussen 13u en 16u,
25/12 en 26/12 tussen 10u en 11u30.

Bestellen

Stel zelf je menu samen.
Mail of bel je bestelling door naar
klaas@kokenmetklaas.be of +32 478 458 429

Bestellen voor **Kerst** uiterlijk **17 december**.
Bestellen voor **Oud & Nieuw** uiterlijk **24 december**.

Oud & Nieuw

Proef onze gerechten op
31 december 2021, 1 en 2 januari 2022.

Afhalen kan
31/12 tussen 13u en 16u.