



Blijf de komende weken genieten van onze keuken!

Wij maken heerlijke afhaalgerechten

TEASERS

pata negra belota iberico/ focaccia – €12

Bruschetta van tomaat / look (3st.) – €7

VOORGERECHT

burrata / grijze garnalen / tartaar van tomaat / basilicumolie – €22

gebakken coquilles / fideuà / zandwortel / rock chives – €20

tomaat garnaal / sla / mayonaise / cocktail / hoeve-eitje – €18

artisjok / rucola / parmesan / vinaigrette salée – €14

tagliata van gerijpt rundsvlees / rucola / oude parmesan – €18

HOOFDGERECHT VIS

slibtong / risotto van venkel en tomaat / grijze garnaal – €32

paling in het groen / handgesneden frietjes – €28

kabeljauwhaasje / lentegroentjes / kriel / Gentse mosterd – €24

gegrilde tonijnsteak / Oosterse dressing / noedels / sesam – €26

CANADESE KREEFT (600 gr.)

- “Belle vue” / krokante groene asperges / dragondressing / parmesan

- look / kerstomaat / broccoli / blanke boter

- à La plancha / rucola / tartaarsaus / lavazout

€28 voor 1/2 kreeft of €54 voor volledige kreeft

HOOFDGERECHT VLEES

Holsteiner “dry-aged” / BBQ / lentegroentjes / kriel – €30

Lamszadel / bulgur / groene asperges / wortel / komijn – €24

Luikse balletjes / slaatje / puree of verse frietjes – €18

DESSERT

Poperingse Mazarinetaart – €7

mastelle “Maison 12” / aardbei / mascarpone / citruscrumble – €9

ZIE MARKTMENU OP PAGINA 2!!



MARKTMENU

TARTAAR VAN MAKREEL

Vichysoisse van jonge prei / Granny Smith

GEBARKEN KABELJAUWHAASJE

Krokante lentegroentjes / kriel / Gentse mosterd

ENTSE MASTELLE "MAISON 12"

Aardbei / mascarpone / citruscrumble

Menu aan 40 euro p.p.

HOE BESTELLEN:

stuur ons een mailtje naar (info@de-raadkamer.be)

of bel ons op (09 233 68 49)

Bestel voor 18 uur en kom de volgende dag ophalen!

Van dinsdag tot zondag tussen 11 en 13 uur

Vrijdag en zaterdag ook mogelijk tussen 17 en 18u 30