



EINDEJAARSAANBOD TRAITEUR AFHAAL 2024-25

TAPA'S

bordje pata negra bellota iberico / looktoast	€ 22
mini-kroketjes van wild / truffelmayonaise (6st.)	€ 18
Duroc d'Olives rilette / toast	€ 18
bruchetta van huisgerookte zalm / fijne kruiden / ricotta (4st.)	€ 16

VOORGERECHTEN

OM IN DE SFEER TE KOMEN

cappuccino van kreeft	€16
fines de claire oester (6st.geopend)	€ 22
platte oester (6st.geopend)	€ 24
coquilles à la Paris / grondwitloof / buikspek / pastinaak	€ 24
open ravioli van krab en scampi / basilicum	€ 20
huisgemaakte terrine van ganzenlever / chutney / brioche	€ 26
huisgemaakte pastei van bosduif / zoete ui / kweeper / brioche	€ 22
tataki van hert / krokante groentjes / Oosterse dressing	€ 26
saté van bloedworst "Luc Criel" / bataat / jonagold / gado gado	€ 22

HOOFDGERECHTEN

UIT DE ZEE

authentieke Gentse waterzooi	€ 46
<i>verkozen tot beste Woaterzuije van vis "De Geiwene Foersjet" Gent</i>	
kabeljauwhaasje op vel gebakken	€ 38
<i>romige mosseltjes / handgepelde grijze garnaal / pommes duchesse</i>	
bouillabaisse van Noordeervis	€ 34
<i>Rouille / toast</i>	

VAN HET LAND

hertfilet / winterse groentjes / eendenlever / poivradesaus	€ 38
hazenrugfilet "Harlekijn" / wintergarnituur / amandelkroket	€ 44
stoofpotje van hert / boschampignon / witloof / kroket	€ 32
gebakken fazantfilet en zijn wildgarnituur "klassiek"	€ 36
kalkoenfilet "Fines champagne" / seizoensgroentjes / kroket	€ 30

KREEFTGERECHTEN

halve kreeft	€40
volledige kreeft	€80
<i>Canadese kreeft "belle vue" / sla / hoeve-eitje / cocktail / mayonaise</i>	
<i>Canadese kreeft met curry / katenspek / champignon</i>	
<i>Canadese kreeft "stroganoff" / paprika / vodka</i>	
<i>Canadese kreeft à la plancha / tartaarsaus / rucola</i>	

Voor de kreeftenliefhebbers, laat jullie verrassen!

Volledige kreeft op zes verschillende manieren bereid	€ 90 p.p.
-------------------------------------------------------	-----------

DESSERT

The Chocolate Makers	€ 14
<i>Ghent made chocolate brownie / vanille / rood fruit (vanille-ijs zelf te voorzien)</i>	
Poperingse Mazarinetaart <i>biscuit / kaneel</i>	€ 12
Moelleux van bittere chocolade <i>rood fruit / granola</i>	€ 14

FEESTMENU

COQUILLES DE PARIS

Verse coquille uit "Dieppe" / buikspek / grondwitloof / pastinaak

KALKROENFILET

winterse groenten / peertje in de rode wijn / fines champagne

THE CHOCOLATE MAKERS

Ghent made chocolate brownies / vanille / rood fruit

- menu aan € 68 per persoon -



WIJNTIP

WITTE WIJN

Maison André Perret Rhône 2022 - € 32

Viognier

RODE WIJN

Bourgeuil côte 50 Yannick Amirault Loire 2022 - € 33

Cabernet Franc

Te verkrijgen op Kerst en Nieuwjaar

BESTELLEN EN AFHALEN

per mail: info@de-raadkamer.be
telefonisch: 09 233 68 49

Afhalen is mogelijk in Gent of Mariakerke.
Gelieve uw bestelling voor Kerst en Nieuwjaar
ten laatste 2 dagen op voorhand door te geven.

GENT

Nederkouter 3

parking mogelijk tegenover restaurant

MARIAKERKE

Vijverstraat 16a

DATA AFHALINGEN

Kerstdag

Dinsdag 24 december van 11 tot 15 uur

Nieuwjaar

Dinsdag 31 december van 11 tot 16 uur

Al onze gerechten zijn voorzien
van uitleg en bereidingstijden.