

WEEKLUNCH

Week 47 : van 21/11 tot 25/11



KorenleiTwee
RESTAURANT

€ 25,00

Sint-Jacobsschelp,
vinaigrette van linzen en spekjes
OF
5 oesters + € 4,00

Gegrilde zeeduivel,
béarnaise met rivierkreeft,
oven aardappel in kalfsjus
OF
Hutsepot van lamsschenkel, dragon

Koffie of dagdessertje

Voorgerechten

- Huisgemaakte garnaalkroketten (hand gepeld)
met gefruite peterselie€ 20,60
- 6 of 9 oesters 'Fines de Claires'€ 21,00/€29,50
- King crab, Aziatische wijze.....€ 37,90
- Spaghetti van schorseneren, zeetongfilet,
gebakken ganzenlever.....€ 27,70
- Terrine van ganzenlever, verse vijgen, brioche.....€ 23,80
- Lasagna met kreeft, bisquesaus, jonge spinazie.....€ 24,10
- Carpaccio van hertenfilet, wintergarnituur.....€ 25,30

Vegetarisch

- Vraag naar onze vegetarische dag aanbieding.

Hoofdgerechten

(Iers rund met vrije loop).

- Ierse filet pur (200g.) of (300g.) met saus naar keuze (peper, archiduc, béarnaise en roquefort), handgesneden frietjes.....€ 31,00/€ 36,90
- Vol-au-vent "Klassiek" van vrijlopende hoevekip, handgesneden frietjes.....€ 25,90
- Vol-au-vent "Royal" zwezerik en handgesneden frietjes.....29,90
- Varkenswangen 'Rodenbach', butternut, handgesneden frietjes.....€ 22,90
- Kalfszwezeriken, Tierenteyn mosterd, boschampignons.....€ 32,00
- Gekonfijte lamsschouder, groenten, aardappeltjes en zachte geitenkaas crème (per 2 pers.).....€ 65,00

Dagelijks verse levering

- Noordzeetong (500g.), slaatje, citroenboter, puree.....€ 39,90
- Kabeljauwhaasje 'Ostendaise', grijze garnalen, venusschelpen, bouchot mossel.....€ 30,80
- Bouchot mosselen op Franse of Thaise wijze.....€ 27,90

Wild suggesties

- Fazant 'Brabanconne'. (30 min.).....€ 32,00
- Hazenpeper, kweeper, zoete aardappel.....€ 26,50

PETIT FRUIT DE MER, CRUSTACÉ FINGERFOOD € 35,00

Met ½ babykreeft, oester, langoustine, koningsgarnaal, kingkrab, kreukels, wulken, ongepelde garnalen

PLATEAU 'FRUITS DE MER ROYAL'

Met fles Cava Masia d'Or € 130,00

Per 2 personen

Zeevruchtenschotel met 1/2 kreeft, Kingcrab, koningsgarnalen, langoustines, kreukels, wulken, scheermessen, krabbenpoten, oesters en ongepelde grijze garnalen

KREEFTBEREIDINGEN (650G.)

- Kreeft "belle vue"€ 49,00
- Kreeft "à la nage"€ 49,00

MARKTMENU

3 gangen € 47,50

4 gangen € 64,50***

Amuse.

&

Spaghetti van schorseneren,
zeetongfilet, ganzenlever

&

Heldere consommé, wilde boschampignons***

&

Sorbet

&

Fazant "Brabanconne"

Of

Kabeljauwhaasje 'Ostendaise',
grijze garnalen, venusschelpen, bouchot mossel

&

Dessert Korenlei Twee of Irish coffee

Vraag naar onze bijpassende wijnen per glas

Menu per tafel

KREEFTENMENU (650G.)



KorenleiTwee
RESTAURANT

€ 58,00

Amuse

&

Lasagna van kreeft,
bisque saus, jonge spinazie.

&

Sorbet.

&

Kreeft "à la nage".

&

Korenlei Twee dessert of Irish coffee

Menu per tafel

Voorgerechtje

Huisgemaakt garnaalkroketje € 9,30

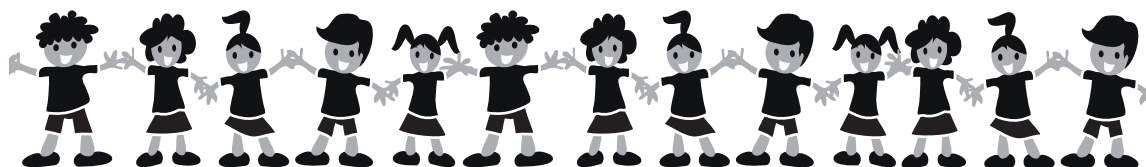
Huisgemaakt kaaskroketje € 7,50

Lekker smullen

Vol au vent, frietjes. 15,50

Stoofvlees, frietjes. € 14,50

Steak, appelmoes, frietjes. € 18,00



GROEPSMENU

okt-nov-dec



KorenleiTwee
RESTAURANT

Verkrijgbaar vanaf 15 personen
A partir de 15 personnes

€ 35,-

Amuse

Gandahamkroketten met gefruite peterselie
Of
Goujonettes met pladijs en tartaar

Heilbot 'Bordelaise', ratte aardappel
OF
Varkenswangen "Rodenbach", zandwortel puree

Korenlei Twee dessert

**All in formule met glas cava,
waters plat en bruis, 1/2 fles wijn en koffie + € 20,00**

De Menu 2 dagen op voorhand bestellen aub.

Al onze gerechten worden speciaal door onze chef en zijn commis vers bereid vanaf het moment dat u bestelt.
Voor bepaalde gerechten kan de wachttijd hierdoor soms iets langer duren. Indien er een gerecht niet voorradig is, hiervoor onze verontschuldigingen.