

# WEEKLUNCH

Week 50 : van 12/12 tot 16/12



KorenleiTwee  
RESTAURANT

€ 25,00

Ravioli van kreeft in bisquesaus

OF

5 oesters + € 4,00

\*\*\*\*\*

Chateaubriand 'bordelaise',  
Roseval aardappel, rozemarijn

OF

Heilbot gebraden in kruidenkorst,  
preistoemp

\*\*\*\*\*

Koffie of dagdessert

## 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



Amuse

&

Tournedos van haas, girolles, veenbessen,  
fine Champagne

&

sorbet

&

Herten koteletten, vergeten groenten,  
truffelsaus, Vitelotte-aardappel

OF

Ragout van zeetong,  
blanke botersaus met kokkels, kreukels,  
venusschelpen, kasteelaardappel

&

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

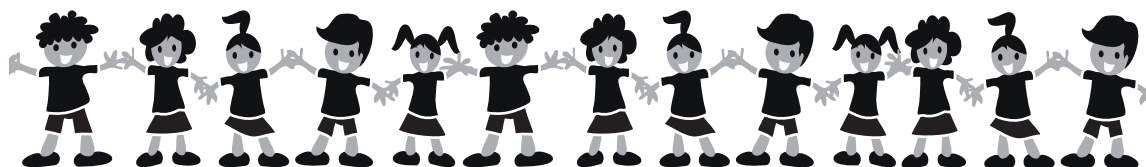
Huisgemaakt kaaskroketje € 7,50

## Lekker smullen

Vol au vent, frietjes. 15,50

Stoofvlees, frietjes. € 14,50

Steak, appelmoes, frietjes. € 18,00



# GROEPSMENU

dec-jan



KorenleiTwee  
RESTAURANT

Verkrijgbaar vanaf 15 personen  
A partir de 15 personnes

€ 35,-

Spaghetti van schorseneren,  
gerookte oosterschelde paling, haringkaviaar  
OF  
Winterse rundscarpaccio, truffelmayonnaise  
OF  
Breydelhamkroketten, gefruite peterselie

\*\*\*\*\*

Gegrilde zeeduivel, béarnaise,  
rivierkreeftje, oven-aardappel in kalfsjus  
OF  
Hutsepot met lamsschenkel, dragon,  
Tierenteyn mosterdsausje

\*\*\*\*\*

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.