

WEEKLUNCH

Week 43 : van 24/10 tot 28/10



KorenleiTwee
RESTAURANT

€ 25,00

Spaghetti van pastinaak
met op vel gebakken zalmfilet

OF

5 oesters + € 4,00

Kabeljauwhaasje
met chorizo en spitskoolstoemp

Of

Coq au vin met ratte-aardappeltjes

Koffie of dagdessert

Voorgerechten

- Huisgemaakte garnaalkroketten (hand gepeld)
met gefruite peterselie€ 18,60
- 6 zomeroesters 'Fines de Claires'€ 19,00
- 9 zomeroesters 'Fines de Claires'€ 27,00
- Sint-Jacobsvtuchten, ganzenlever, cantharellen.....€ 23,90
- Galantine, ganzenlever, gerookte paling.....€ 27,10
- Velouté girolles, Sot l'y laisse, bloemkoolrisotto.....€ 24,90
- Rundscarpaccio, ganzenlever, witloof, Sauterne-gelei.....€ 23,00

Vegetarisch

- Salade de crottin de chavignol.....€ 20,80/€ 24,70
- Fleur de courgette, ricotta, bieslook.....€ 20,80/€ 24,70

Hoofdgerechten

(Iers rund met vrije loop).

- Handgesneden steak tartaar van Ierse filet pur,
"klassiek" handgesneden frietjes€ 28,90
- Ierse filet pur (200g.) of (300g.) met handgesneden frietjes
en saus naar keuze (peper, archiduc, béarnaise en roquefort),
handgesneden frietjes€ 31,00/€ 36,90
- Tournedos 'Rossini'€ 36,90
- Vol-au-vent "Klassiek" van vrijlopende hoevekip,
handgesneden frietjes€ 25,90
- Varkenswangen 'Rodenbach', butternut, handgesneden frietjes ...€ 22,90

Dagelijks verse levering

- Noordzeetong (500g.), slaatje, citroenboter, puree.....€ 38,70
- Gestoomde roggeveugel, jus van kreukels, kappertjes.....€ 28,10
- Tarbotmoot in zoutkorst, blanke botersaus.....Dagprijs

Suggesties

- 'Surf & turf' ½ kreeft, Schotse angus rib-eye,
maïscorn, aardappel, zure room.....€ 42,00
- Hertentrack, vier pepers, butternut, kastanje-honingsaus.....€ 32,90

Zeeuwse goudmerk mosselen

- Mosselen op Franse wijze met handgesneden frietjes.....€ 27,50
- Mosselen met Thaise toetsen en handgesneden frietjes.....€ 27,50

PETIT FRUIT DE MER, CRUSTACÉ € 35,00 FINGERFOOD

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

PLATEAU 'FRUITS DE MER ROYAL'

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

Met fles cava Masia d'Or
€ 130,00 (2pers.)

BABYKREEFTEN FESTIVAL (350-400G)

- Babykreeft "belle vue"€ 33,60
- 1/1 babykreeft met Griekse rijst€ 36,80
 - met getomateerde basilicum
 - of
 - gegratineerd in de oven

MARKTMENU 3 gangen

€ 47,50

Amuse.

Sint-Jacobsvtuchten, ganzenlever, cantharellen

Gestoomde roggeveugel,
jus van kreukels, kappertjes
OF

Wilde eend, doyenne de comice,
chutney van verse dadels, peperkoeksaus

Dessert Korenlei Twee of Irish coffee

Vraag naar onze bijpassende wijnen per glas

Menu per tafel

FESTIVAL VAN KREEFT 1+1/2 KREEFT
BABYKREEFTENMENU

€ 56,00

Amuse

&

1/2 Babykreeft 'belle vue'

&

Sorbet

&

1/1 babykreeft met Griekse rijst

- met getomateerde basilicum
of
- gegratineerd in de oven

&

Korenlei Twee dessert of Irish coffee

Menu per tafel

Voorgerechtje

Huisgemaakt garnaalkroketje € 9,30

Huisgemaakt kaaskroketje € 7,50

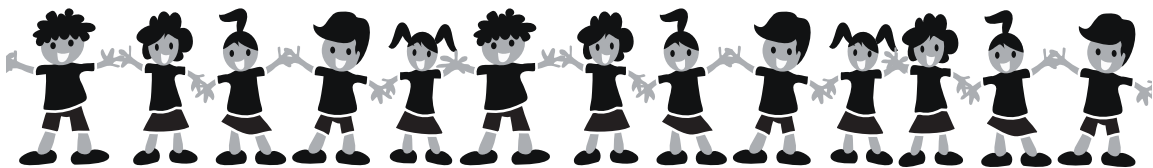
Lekker smullen

Huisgemaakte hamburger in broodje, frietjes. 14,50

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.