

Kerst & nieuw 2020-2021

Tapasbordje_8€

Soepje van oesterzwammen, pancetta & pulled chicken (veggie optie)_13€

en/of

Carpaccio van hert, ricotta, truffel, nootjes, rucola_13€

Filet van hert, truffelsaus, amandelkroketjes, wintergroenten_25€

of

Zeewolffilet, truffelsaus, amandelkroketjes, wintergroenten_25€

of

Linguini, truffelsaus, bospaddenstoelen (veggie)_25€

kerstbal: pistache cake, ijs van witte chocolade & frambozen sorbet. mousse van melkchocolade met gemarineerde kersen _10€

of

iglo: pistache cake, vanille & hazelnoot ijs. mousse van melkchocolade_10€

Prijs 3 gangen menu_45€

Prijs 4 gangen menu incl tapasbordje_64€

Ijstaarten

iglo:

vanille & hazelnootijs, bodem van pistache cake afgewerkt met witte chocolade_1 persoon 8€ / 8 personen 39€

kerstbal:

ijs van witte chocolade & frambozen sorbet. Bodem van pistache cake afgewerkt met een frambozen spiegel _1 persoon 8€ / 8 personen 39€

Schotels

Luxe koude vis schotel: 39 euro

kreeft, sint Jacobs vruchten, scampi, tong, tonijn, oesters, kaviaar,.... Brood, aardappelsalade, sausjes

Luxe koude vlees schotel: 29 euro

luxe charcuterie, krieljes met balletjes, kippenbouten,.... Brood, aardappelsalade, sausjes

Luxe kaasschotel: 20 euro

verscheidene kaassoorten, broodsoorten, garnituren

Luxe koude vis/vlees/kaas schotel: 29 euro

assortiment uit bovenstaande schotels, brood, aardappelsalade, sausjes

Bestellen kan tot 5 dagen op voorhand of tot wanneer we volzet zijn via ellen@kok-er-ellen.be / 0476 66 24 36