Menu

Voorgerecht:
Carpaccio van 'Filet d'Anvers', geroosterde pinda, zachte pepers, sesam

○○○

Tussengerecht:
Milde currysoep, pladijsfilet, lenteui

○○○

Hoofdgerecht:
'Surf & Turf' van kalf en tijgergarnalen, boontjes, saus van gekonfijte sjalot

○○○

Kaas:
Crotin de Chavignol, vijg, focaccia

○○○

Dessert:
Pannekoekje, sinaasappel, banaan, pistache, stracciatelle

Bij wijzigingen aan het menu, worden de gerechten a la carte aangerekend.

2 Gangen (voor- en hoofdgerecht)	:	€ 35,00
3 Gangen (voor- en hoofdgerecht en dessert)	:	€ 40,00
4 Gangen (voor- , tussen- , hoofdgerecht en dessert)	:	€ 60,00
5 gangen (het volledige menu)	:	€ 65,00

U kan het menu uitbreiden met een wijnarrangement:
witte en/of rode huiswijn worden tijdens het menu geserveerd, € 15,00 per persoon.

Cadeaubon nodig?
Koop hem via onze website www.martinushoeve.com ,
u kan de bon onmiddellijk vanuit thuis uitprinten.

Like onze Facebookpagina voor meer foto's, promoties, info,..

Voorgerechten

Assortiment van 3 gerechtjes uit de zee:	
Tonijn & guacomole / Zalm, dille, honing, mosterd / Gemarineerde St.Jacobsvrucht	21.00
Vitello tonato, tomaat, kapperappel	18.00
Carpaccio van Filet d' Anvers, geroosterde pinda, zachte pepers, sesam	17.00
Gebakken St.Jacobsvruchten, buikspek, Tierenteynmosterd	23.00
Gebakken kalfszwezerik, spinazie, granny smith	24.00

Vegetarisch

Tomaat, buffelmozzarella, kaaskroketje, basilicum	15.00 / 19.00
Biologische Ramen Noodles, snijboon, sesam, soya, lenteui	16.00 / 20.00

Vis

Gebakken sliptongetjes, aardappel, bbq groenten, limoenboter	28.00
"Sole Normande" : Tongschar, grijze garnalen, schelpjes, champignon	25.00
Gegrilde tonijn, groene asperges, guacomole, tapenade van olijf en tomaat	25.00
Gebakken Omegabaars, spinazie, geitenkaas	30.00

De Belgische Omegabaars wordt duurzaam gekweekt in Kruishoutem. Hij zwemt in zuiver hemelwater en krijgt enkel plantaardige biologische voeding die bestaat uit granen, zeewier en oliehoudende zaden.. Resultaat: de gezondste vis die op de markt te vinden is!

Vlees & gevogelte

Eendenborst, citrusfruit, snijboon, groene asperges	28.00
Borst van hoevekip, spinazie, buffelmozzarella, oregano, Tierentyn-béarnaise	21.00
Traag gegaarde varkenswang en buikspek, geglaceerde groenten, wafelaardappel	23.00
'Surf & Turf' van kalf en tijgergarnalen, boontjes, saus van gekonfijte sjalot	26.00

Voor gezelschappen van meer dan 10 personen vragen we om ofwel te opteren voor het menu, ofwel uw keuze te beperken tot maximaal 3 verschillende voor- en hoofdgerechten.

Heeft u allergieën? Gelieve onze bediening hiervan op de hoogte te stellen. Opgelet, de samenstelling van onze gerechten kan wijzigen.

Reserveer volgende keer uw tafeltje online. Surf naar www.martinushoeve.com en klik op "Reserveer Online". Snel, 24/7, handig en gemakkelijk ! U krijgt onmiddellijk een bevestiging in uw mailbox.