



Wahisstraat 188 8930 Mene

056/53 02 09 0476/60 45 80

[www.traiteur-robert.be/info@traiteur-robert.be](http://www.traiteur-robert.be/info@traiteur-robert.be)

## ONZE FEEST SUGGESTIES VOOR KERSTAVOND

### APERITIEFHAPJES

Panna cotta van bisque met garnaltjes	€3.00
Tartaar van zalm met appel en avocado	€2.90
Hammousse met mozzarella en pancetta	€ 2.90
Ganzenlever met notenbrood en dadels	€3.20
Puree zoete aardappel met gebakken scampi	€3.00
Mosseltjes met spek en Hoegaarden	€3.00
Quiche met witloof en chorizo	€2.90
Geitenkaasje met peer en amandelen	€2.90

### Onze klassiekers

Ganzenleverpastei van het huis met garnituur en briochebroodje	24€/100 gr.
Gemarineerde verse zalm en St.jacobsnoten met tuinkruiden	€20.00
Gebakken eendenlever pastinaakpuree en beukzwammetjes	€23.00
Gebakken kabeljauwhaasje met witloof kerstomaat en pijpajuin	€27.00
Vispannetje van het huis met witte wijnsaus	VG €13.00 / HG €18.00
Kalfszwezeriken met graantjesmosterdsaus	VG €20.00 / HG €29.00
Gebakken jonge kalkoenfilet en peperroomsaus	€23.00
Stoofpotje van hert	€27.00
Hazenrugfilet 'Grand-Veneur'	€29.00

**Bij hoofdgerechten zijn aangepaste groentjes en aardappelen inbegrepen**

## **MENU € 50.00**

3 hapjes aangepast aan menukeuze

-----

Winterse rundscarpaccio

verse eendenlever en balsamicovinaigrette

of

Duo van gebakken st.-jacobsnoten - scampi's

pastinaakpuree tomaat en kruidensaus

-----

Op vel gebakken roodbaarsfilet

butternut knolselder prei en witte wijnsaus

of

Gebakken lamsfilet

witloof fijne boontjes in spek

gevulde champignons met spinazie en thymsaus

of

Hertekalffilet met boschampignons (supl. € 5.00 p.p)

veenbessen,peertjes,witloof en gebakken knolselder

**bij menu keuze van duchesse,gratin of kroketjes**

**MOGEN WIJ U VRAGEN TIJDIG TE BESTELLEN**

**GRAAG BIJ ELKE BESTELLING EEN VOORSHOT**

---

BESTELLINGEN

**KUNNEN AFGEHAALD WORDEN TUSSEN 14 U EN 17 U**