

KERSTAVOND 2018



Kerstmenu
€ 65,00 pp

*Terrine van ossenstaart, ganzenlever, kweeperconfituur
& zoetzure texturen*

-

Romig soepje van knolselder met gekonfijte eend

-

*Tongfilet, baars, zalm, julienne van groenten
& een romige witte wijnsaus*

-

Estouffade van kalkoen met kerstgarnituur

-

Citroenrollade of ijsstronk (gelieve uw keuze mee te delen)

-

Bijhorende wijnen:

Wit: Viré-Clessé, Guillemont-Michel 2016 20€

Rood: Lirac 'Le Classique', domaine du Joncier 24€



HAPJES /st

W = warm K = koud

Blini met gerookte zalm, crème d'Isigny & zalmeitjes (K)	€ 2,70
'Thai beef' (K)	€ 2,50
Belgische kaviaar – per 30 gram of 125 gram (K)	Op aanvraag
Weckpotje met huisgemaakte ganzenlever en toastje (+-8 p) (K)	€ 25,00/ pot
Tartaar van zalm met kruidige room, gemarineerde groentjes (iets groter hapje) (K)	€ 6,00
Fantasie van butternut & geitenkaas (K)	€ 2,70
Mousse van gerookte eend met bloedsinaasappel (K)	€ 2,50
Gegratineerde oester (W)	€ 5,00
Eierdopje met langoustinestaartje & witte wijn saus (W)	€ 6,00
Mini consommé en croûte (W)	€ 2,50
Kaassoufflé met prei & spek (W)	€ 2,50

KOUDE VOORGERECHTEN /pp

Carpaccio van zeebaars	€ 20,00
6 Oesters "Gillardeau" (beste kwaliteit)	€ 18,00
½ Kreeft Belle vue 'classic'	€ 28,00
Taartje van tonijn, zalm, paling, komkommer, daikon & mierikswortel	€ 20,00
Carpaccio van Sint-Jakobsvruchten met bijhorende garnituur	€ 18,00
Gemarineerd rundsvlees met panna cotta van bloemkool & crème van parmesaan	€ 18,00
Huisgemaakte terrine van ganzenlever, suikerbrood, kaneel & peertje	€ 22,00
Terrine van ossenstaart & ganzenlever, kweepeerconfituur & zoet-zure texturen	€15,00

ZEEVRUCHTENSCHOTEL /pp

½ kreeft pp, langoustines, scampi's, oesters, handgepelde garnalen, wolken,...	€ 65,00
--	---------

SOEPEN /pp

Romig soepje van knolselder met gekonfijte eend	€ 8,00
Consommé van fazant	€ 10,00
Bisque van kreeft	€ 12,00



WARME VOORGERECHTEN (Tussengerechten) /pp

Tongfilet, baars, zalm, julienne van groenten & een romige witte wijnsaus	€ 20,00
½ Kreeft met kruiden (pittig)	€ 28,00
½ Kreeft Lozen Boer	€ 28,00
Pakketje van dorade & “pied de porc”	€ 20,00
Torentje van gekonfijte butternut, fetakaas & noten (vegetarisch)	€ 15,00

HOOFDGERECHTEN /pp

Filet van jonge eend	€ 22,00
Estouffade van kalkoen	€ 22,00
Gevulde parelhoen	€ 24,00
Filet van jong hert	€ 30,00

Alle hoofdgerechten zijn voorzien van seizoensgroenten, warm fruit, kroketjes & saus

DESSERTS /pp

IJsstronk	€ 12,00
Citroenrollade (biscuit met citroenmousse)	€ 9,00

SORBET /l

Braambessensorbet	€ 14,00/l
Kersensorbet	€ 14,00/l
Passiesorbet	€ 14,00/l

Wenst U aangepaste wijnen & champagnes bij gerechten of menu, vraag gerust onze wijnlijst op.

Alle prijzen zijn berekend voor één persoon, tenzij anders aangegeven.

Gelieve uw bestelling op KERSTAVOND TUSSEN 15.00U EN 17.00U af te halen.

Wij vragen een borg van € 25,00 voor het gebruiken van materiaal.

De Lozen Boer
Lozen Boer 3-5, 9080 Lochristi
T 09/355 54 91
info@delozenboer.be
www.lozenboer.be

