

Lotier

RESTAURANT

Antwerpsesteenweg 478, 2390 Westmalle tel 03 297 51 50

Menu Feestdagen 2018-2019

Het restaurant zal tijdens de feestdagen gesloten zijn, maar u kan dan bij ons terecht voor gerechten of menu's die u zelf kan opwarmen.

Onze werkwijze: Wij vragen een voorschot van 10€ per persoon bij de plaatsing van een bestelling, deze kan u contant of via een overschrijving (BE 88 7310 169137 41) doen.
Bij afhaling van uw bestelling kan u het overige saldo cash of via bankkaart betalen.

Afhaal menu : kerstavond, kerstdag, oudejaar en nieuwjaarsdag.



***Sint Jakobsschelp gevuld met coquilles, grietfilet, zeebaars en grijze garnalen;
afgewerkt met gebraiseerde prei, zee venkel en tomaat***

Consommé van duif met bosuitjes, pijnboompitten, fijne groenten en armagnac

***Hertenkalffilet gegrild met een " Fine Champagne" saus, geserveerd met gebakken witloof,
amandelkroketjes en oogstappeltje gevuld met veenbessen***

***Pannenkoekjes met saus van sinaasappel, zeste en parels van sinaas,
geparfumeerd met Grand Marnier***



Aangepaste wijn per fles (apart verkrijgbaar):

- ♦ Wit 15€
- ♦ Rood 16€

Brood van de abdij inbegrepen

Dit bieden wij aan 50€ per persoon

Lotier

RESTAURANT

Antwerpsesteenweg 478, 2390 Westmalle tel 03 297 51 50

Menu Feestdagen 2018-2019

Hapjes aperitief per stuk

- ♦ Paté van hert met gelei van kweeperen 3€
- ♦ Pata negra ham met grissini en olijventapenade (4 st) 8 €

Voorgerechten

- ♦ Zeeuwse platte oesters natuur (6 st) 25€
- ♦ Terrine van ganzenlever met gelei van kweeper en notenbrood 19€
- ♦ Consommé van duif met bosuitjes, pijnboompitten, fijne groenten en armagnac 1 liter 12€

Voor/ Hoofdgerechten

- ♦ King Krab poot (125g-250g) met fijne kruiden, lookboter en tomaat 22€ - 37€
- ♦ Pasta met verse wintertruffel (5g-10g) en oude Parmezaanse kaas 20€ - 35€

Hoofdgerechten

- ♦ Hele kreeft belle vue klassiek 500gr (hapklaar met een salade van boontjes, tomaat, eitje en cocktailsaus) 40€
- ♦ Wilde tarbot gegrild met witloof en kruidenpuree 30€
- ♦ Hertenkalfilet gegrild met een " Fine Champagne" saus, geserveerd met gebakken witloof, amandelkroketjes en oogstappeltje gevuld met veenbessen 25€

Desserten

- ♦ Pannenkoekjes met saus van sinaasappel, zeste en parels van sinaas, geparfumeerd met Grand Marnier 8€
- ♦ Assortiment kazen met confituur en notenbrood 9€

Afhaaldagen/uren

24/12 (tussen 15u en 16.30u)
25/12 (tussen 9u en 10u)
31/12 (tussen 15.30u en 16.30u)
01/01 (tussen 10u en 11u)



Gelieve telefonisch te reserveren, vragen of aanpassingen zijn eventueel mogelijk. 03 297 51 50