

Aperitief

Drietal warme hapjes om zelf te frituren (met twee sausjes)	3€
Drietal warme hapjes voor de oven (met twee sausjes)	5€
Aperitiefbord met warme hapjes en twee sausjes	8€

Koude voorgerechten

Carpaccio van Charolais-rund met parmezaan, limoen-olijfoliedressing	14€
Mengslaatje van scampi (5 stuks), zachte kerrie en meli-melo groentjes	16€
Mengslaatje van zacht gerookte schotse zalm met tzaziki, garnituur	19€
Ganzenleverpastei met balsamico, vijgenmarmelade en brioche	25€
Halve kreeft "Belle Vue" met twee sausjes en salades (per 2 pers.)	32€
Franse geopende diepe oesters met citroen en oesterbrood (per stuk)	2€

Soepen

Wij serveren een halve liter soep per persoon

Pomodori tomatensoepje	6€
Erps witloofsoepje met bladpeterselie	7€
Aspergeroomsoepje met korstjes	8€
Garnalenroomsoepje met scheutje Ricard en dragon	12€

Warme voorgerechten

Spiesje van scampi (5 stuks) met serpentini, Noilly-tomatencoulis	16€
Scholrolletjes (3 stuks), Nantua van rivierkreeftjes, bintjespuree	17€
Kabeljauwhaasje met kappertjesboter, spek, broccoli en stoemp	20€
Gestoomde kabeljauwrug met Champagne-saus en groene kruiden	20€
Halve kreeft in schaaldierenminestrone, onze specialiteit (per 2 pers.)	34€

Hoofdgerechten

Opgevuld haantje met boschampionns, portwijn, plukverse groenten	19€
Maïsparelhoen met zachte Muscatwijn, groene peper en serranoham	21€
Lamsmignon, zachte tijmjus, met groentenkrans en gratin-dauphinois	24€
Runds filet-mignon met Bercy-dragonsausje en fijne prinsesboontjes	24€
Rundschâteaubriand met zwarte trompetchampionns en pijpajuin	27€
Malse kalfsoester van het kleinhoofd, groentenboeket en Fontenay	29€
Wilde fazant "Fine Champagne" met zijn winterse vruchtencompotes	29€
Wilde fazant op brabantse wijze, streekwitloof en knolseldermousseline	29€
Hertenkalf met veenbessenpoivrade, grote waaier van wildgarnituren	30€

Andere gerechten enkel op afspraak

Desserts

Callebaut "811" fondant-chocolademousse met versiering	6€
Driekleuren-chocoladeschuimtaartje met advocaat en garnituur	7€
Uitgezochte huiswijn (wit of rood) per fles 75cl.	12€
Assortiment van snoepjes voor bij de koffie (per persoon)	3€

Het Rooden Scilt helpt U graag voor thuis maar wij zijn geen afhaalwinkel met vooraf klaargemaakte schotels.

Graag Uw bestelling meerdere dagen op voorhand daar niet alle producten in voorraad zijn.

Alle gerechten zijn van eigen makelij en dus seizoensgebonden.

Alle warme visgerechten kunnen als hoofdschotel geserveerd worden (+8€).

Alle warme gerechten dienen traag maar stevig opgewarmd te worden maar mogen geenszins langdurig doorkoken.

Alle gerechten worden geleverd in vuurvaste schotels die rechtstreeks op tafel gezet kunnen worden. Daarvoor vragen wij een waarborg, deze wordt U terugbetaald.

Tijdens de periode van kerstmis en nieuwjaar zijn andere gerechten en menu's voorhanden.

Deze gerechten en prijzen zijn enkel geldig voor de afhaaldienst.

BTW inbegrepen.