
Brasserie
De
Margriet
WINTERKAART
www.demargriet.be

MENU

SNACK'S (tot 17u30)

LASAGNA 24.5
klassiek en huisgemaakt

KAASKROKETJES 18
NOORDZEE GARNAALKROKETJES 25
DUO VAN KROKETJES 23
Al onze kroketjes zijn artisanaal en serveren wij met een fris slaatje, garnituren en brood.

PASTA VAN HET MOMENT 24
Verse al dente pasta • seizoensproducten • chef's inspiratie • wisselende creatie

VOORGERECHTEN

AANRADER →

STEAK TARTAAR 21
vers en handgesneden - ajuin - kappers - peterselie - huisgemaakte mayonaise - eidooier

CARPACCIO van rund - winter 21
Truffelvinaigrette - gemarineerde bospaddenstoelen - rucola - witloof - pijnboompitten - oude kaas.

SCAMPI "Winter Sizzling" 21
Oosterse curry - Pink Lady appel - gedroogde pancetta

SCAMPI LOOKBOTER/ROOM 20

KAASKROKETJE 12
NOORDZEE GARNAALKROKETJE 15.5
1 stuk

VEGGIE

PASTA BUTTERNUT PESTO 26
Geroosterde butternut pompoen - Salie - Pesto - Parmezaan - knoflook - Rucola - Pijnboompit

SALADE GEITENKAAS Mango Tango 25
Veldsla - Witloof - Pittige Mango Dressing - Appel – Mango - Biet - Gepofte pompoenpitten

VEGGIE BALLEKES IN TOMATENSAUS 24
Veggie balletjes met gerookte cheddar - Zuiderse groenten - tomatensaus - Ruccola - aardappelpuree

SALADES

SALADE GEITENKAAS Bacon Mango Tango 27
Veldsla - Witloof - Pittige Mango Dressing - Appel – Mango - Biet - Gepofte pompoenpitten - Crispy Bacon

CAESAR SALAD winter 27
Op lage temperatuur gegaarde kipfilet - Romeinse sla - komkommer - gepocheerd eitje - Parmezaanschilfers - ansjovis - Foccacia - truffel

RUNDSCARPACCIO WINTERSALADE 28
Truffelvinaigrette - gemarineerde bospaddenstoelen - rucola - witloof - pijnboompit - oude kaas.

IETS ERBIJ ?

Frietjes	4
Kroketjes	4
Geroosterde aardappel - look - kruiden	4
Pasta van het moment	4
Mayonaise	1

TAGLIATA

PREMIUM VLEES GESELECTEERD DOOR DE CHEF

42

RUCOLA- ZONGEDROOGDDE TOMAAT - ZUIDERSE GROENTJES - PARMEZAAN - LOOKAARDAPPEL

VANAF 6 personen, graag uw keuzes beperken tot maximum 4 verschillende gerechten per gang.

Vragen over allergenen? Wendt u tot onze medewerkers voor meer informatie. De samenstelling van de gerechten kan veranderen.

MENU

VLEESGERECHTEN

KEUZE VAN DE CHEF →

Rib Eye "MARBLED" SELECTIE VAN DE CHEF 45

GEGRILD
"Entrecote" met rijke marmering, gegrild op hoge temperatuur voor een intense, volle smaak en boterzachte textuur.
BIEN CUIT NIET MOGELIJK

SAUZEN

Verse bearnaise	4
Peperoom	3,5
Champignonroom	3,5
Kruidenboter	3,5

Filet Pur "PREMIUM SELECTIE" 42

GEGRILD
Mals en verfijnd stukje filet pur, zorgvuldig door de chef geselecteerd runderras, steeds op zoek zijnde naar de fijne marmering en rijke smaak.
Perfect gegrild voor een boterzachte textuur.

Beide geserveerd met keuze uit :

WITLOOF - / TOMATEN - / SEIZOENS - SLAATJE / GEROOSTERDE GROENTEN FRIETJES / GEROOSTERDE AARDAPPEL/ KROKETJES / AARDAPPELPUREE

STEAK TARTAAR 32
Vers en handsgesneden / ajuin/ kappers/ peterselie/ huisgemaakte mosterdmayonaise/ eidooler



MECHELSE KOEKOEK "BBQ" 32
Supreme van Mechelse koekoek, afgewerkt op de barbecue voor een lichte rooksmaak, geserveerd met seizoensgarnituur en saus van Maneblusser.

OVENGERECHT

WITLOOF IN DE OVEN 26
Gegratineerd witloof - boerenham -orvalkaas - aardappelpuree

VISGERECHTEN

Zalmhaasje geroosterd 30
Witloof Nouilly Prat - chiconettes - knolselder - Aardappelpuree - kruidenslaatje

Scampi's "Winter Sizzling" 30
Oosterse curry - Pink Lady appel - pancetta
keuze uit frietjes - puree - geroosterde aardappel - kroketjes of pasta

Scampi's lookboter/room 27
keuze uit frietjes - puree - geroosterde aardappel - kroketjes of pasta

FISH & CHIPS 25
geroosterde groenten - aardappelfrietjes - huisbereide tartaarsaus

AANRADER →

Vispannetje "De Margriet" 32
Prei fondue - witte wijnsaus - visvangst van de dag - scampi - mosselen - nicola aardappel - broccolini - zeekraal