

Vanaf nu is De Sellerie ook open op maandag- en vrijdagmiddag

Maandmenu, € 59 pp

keuze voorgerechten:

tataki van tonijn

carpaccio van hert

duo van kaas- en garnaalkroketjes

romig witloofsoepje - snippers van gerookte zalm

keuze hoofdgerechten:

gebakken kabeljauwhaasje - knolselderpreet - witte wijnsaus - grijze garnalen

filet van hert - wildgarnituur - portosaus - peertje met veenbessen (suppl. € 5)

vol au vent van fazant

vegetarische pasta - stracciatella van burrata

keuze desserts:

vanille-ijs - warm rood fruit - slagroom

crème brûlée

Irish of Italian coffee

kaasbordje "Kaasaffineurs Van Tricht" (suppl. € 5)

A la carte

Gelieve vanaf 5 personen uw keuzes te beperken tot
max. 4 verschillende gerechten per gang.

Tip: bestel ook een voorgerechtje op drukke avonden,
anders moet u misschien lang wachten op uw hoofdgerecht

Enkel een voorgerechtje bestellen kunnen we niet aanvaarden,
wij houden speciaal voor u de tafel heel de avond vrij, dank voor uw begrip

Suggesties:

VG: Camembert uit de oven - honing - nootjes - verse vijgen € 22

VG: duo van kaas- en garnaalkroketjes € 22

VG: romig witloofsoepje - snippers van gerookte zalm € 15

VG: tataki van tonijn € 24

VG: carpaccio van hert € 20

HG: kabeljauwhaasje - witte wijnsaus - knolselderpreet - grijze garnalen € 42

HG: vol au vent van fazant € 38

HG: filet van hert - wintergarnituur - portosaus - peertje met veenbessen € 45

HG: Siciliaanse vegetarische pasta - stracciatella van burrata € 34

HG: fazant "Brabançonne" (per 2 pers. te bestellen) € 38 pp

HG: fazant "fine champagne" (per 2 pers. te bestellen) € 38 pp

OPGELET! bereidingstijd voor fazant bedraagt 45 min tot 1 uur!

dessert: vanille-ijs - warm rood fruit - slagroom € 14

dessert: crème brûlée € 10

Voorgerechten:

carpaccio van rund	€ 19
huisgemaakte kaaskroketjes (vegetarisch)	€ 19
scampi curry	€ 22
escargots met lookboter	€ 18

Soepen:

tomaten-roomsoep	€ 12
bisque van kreeft	€ 18

Hoofdgerechten:

2 kleine Noordzeetongen - slaatje	€ 39
scampi in zachte currysous - slaatje	€ 32
Black Angus steak "Robespierre" rucola - parmezaan - tomaat - balsamico - pijnboompitten	€ 34
Black Angus steak - saus naar keuze - slaatje	€ 34
Belgische filet pur - saus naar keuze - slaatje	€ 45
vegetarische lasagna	€ 28

aardappelgerechten zijn inbegrepen bij hoofdgerechten
supplementen: sla mixed, witloofsla = € 5,
extra peper-, champignonsaus, béarnaise: € 4
extra portie verse frieten of kroketjes: € 3

Kindergerechten (enkel voor kindjes tot 12 jaar)

curryworsten (2 stuks) - ketchup - frietjes	€ 12
fishsticks - ketchup - frietjes	€ 12
kippenvingers - appelmoes - frietjes	€ 14
kindersteak - ketchup - frietjes	€ 17

Desserten:

coupe Brésilienne € 12

coupe Advocaat € 12

Dame Blanche € 12

café glacé (2 bollen vanille-ijs - koffie - slagroom) € 12

huisgemaakte moelleux van pure chocolade - vanille-ijs € 14

colonel (limoensorbet - Grey Goose vodka) € 14

limoensorbet € 10

sabayon (min. 2 pers) € 12 pp

assortiment geaffineerde kazen "Van Tricht" € 15

kinderijsje met discobolletjes 1 of 2 bollen € 4 / € 6

Speciale koffies

Irish coffee € 12

Italian coffee € 12

French coffee (cognac) € 12

French lady (grand marnier) € 12

Bailey's coffee € 12