'T WERFTJE

1905

"TAKE AWAY" KAART

by Marc Germonprez

Koude hapjes

Mini tomate crevette	4,-
Tartaar van zeebaars met limoen en quinoa met mango	6,-
Sla-taco met gemarineerde zalm, avocado en munt	3,-
Mousse van eend met gelei van Porto	4,-

Warme hapjes

Mini garnaalkroketje	2,-
Mini croque gerookte zalm, pesto en Mozarella	4,-
Visreepje met tartaarsaus	4,-

Koude voorgerechten

Quinoa salada: Ceviche van zeebaars met Herbalist Gin, guacamole, quinoa en mango salsa	18,-
Tomaat crevette: Tomaat gevuld met handgepelde Zeebrugse garnalen, eitje en kropsla	15,-
Smokey Eel: Berlijnse aardappelsalade met gerookte paling, appel en mierikswortel dressing	18,-
Bekegemse ganzenlever: Ganzenleverterrine met brioche, uienconfituur en gelei van Porto	160,-/kg

'T WERFTJE

1905

"TAKE AWAY" KAART

by Marc Germonpreg

Warme voorgerechten

Coquilles "Brabanconne": Gebakken sint-jakobsnootjes met witloof en jus van eekhoorntjesbrood.	18,-
Black Truffle Carbonara: Pasta truffel met spekjes carbonara stijl	20,-
Homard 'Den Baigneur (2pers.): Gegratineerde kreeft (500gr) met fijne groentjes en Zeebrugse garnalen	50,-
Wild Argentina: Argentijnse wilde gambastaartjes in chimichurri lookboter en gebakken rijst	18,-
Zeebrugge - Bangkok: Thaise waterzooi met noordzeevis, kip en cocos	15,-

Hoofdgerechten

Filet De Sole "Dugléré": Tongrolletjes opgevuld met krab en dugléré saus, pommes Duchesse	28,-
Cod'n Mustard: Kabeljauwhaasje met mosterdkorst, aardappelpurree en gebakken witloof	28,-
La Belle Flamande (2pers.): Opgevulde hoevekip met ganzenlever en truffel	65,-
Pintadeau "Fine Champagne": Parelhoenfilet "Fine Champagne" met appel en veenbessen	25,-
King of the forest: Hertenkalffilet gevuld met duxelles van wilde champignons en amandelkroketjes	25,-

'T WERFTJE

1905

"TAKE AWAY" KAART

by Marc Germonpreg

Extra's

Aardappelkroketjesmet amandel	0,80-/stuk
Aardappelpuree "Alain Ducasse"	15,-/kg
Fine Champagnesaus	30,-/liter
Truffelsaus vis	40,-/liter
Truffelsaus vlees	40,-/liter
Curry-cocos saus	10,-/liter

Desserts

Baba au Rhum	8,-
Omelette Siberienne met Grand Marnier	8,-
Crêpe Suzette	10,-

't Werftje wenst u fijne feesten toe!
Maak al uw reservaties via Eli of Herlinde.
Eli: 0496 05 83 51
Herlinde: 0497 55 30 10

Alvast bedankt