Afhaalgerechten feestdagen

Voorgerechten

Duo wildpaté - uienconfituur - garnituur	€ 15
Garnalencocktail - grijze garnalen	€ 16
Gegratineerde visschelp	€ 15
Rundscarpaccio met garnituur	€ 15
Kaaskroketten uit eigen keuken 2 st.	€ 12
Garnaalkroketten uit eigen keuken 2 st.	€ 15
Huisgemarineerde zalm - mierikswortelddressing	€ 16
Zalmtaartje met dragon - garnituur	€ 15

Soepen

Tomatenroomsoep met balletjes	€ 10 /L
Vissoep “De Heerlyckheyt”	€ 16 /L
Knolseldersoep - crumble van gerookt spek	€ 10 / L

Hoofdgerechten

Stoofpotje van ree	€ 24 p.p.
Kalkoentournedos- champignonsaus of druivensaus	€ 19 p.p.
Konijn op grootmoeders wijze	€ 22 p.p.
Vol au vent	€ 14 p.p.
Stoofvlees	€ 14 p.p.
Vispannetje “De Heerlyckheyt”	€ 24 p.p.
Tongrolletjes op Normandische wijze	€ 25 p.p.
Scampi’s lookroom of currysaus	€ 20 p.p.
Paling in ‘t groen	€ 26 p.p.
Ravioli met ricotta - spinazie - groene kruidensaus	€ 17 p.p.

Bijgerechten

Aardappelpuree	€ 4
Aardappelkroketten 6 st.	€ 4
Aardappelgratin	€ 4
Winters groentegarnituur	€ 4
Appel met veenbessen	€ 4
Brood met huisgemaakte kruidenboter	€ 3/pers

Desserts

Panna cotta met vruchtencoulis	€ 8
Chocolademousse Callebaut	€ 8
Roomrijst	€ 8
Kaasbordje	€ 12

Feestelijke kaasschotel is ook mogelijk voor meerdere personen op aanvraag

Op onderstaande dagen kan u de gerechten koud afhalen:

Te bestellen	afhalen op:
Voor	24/12/2026 12u - 13u
20/12/2026:	25/12/2026 12u - 13u

Te bestellen	
voor	31/12/2026 12u - 13u
27/12/2026:	01/01/2027 12u - 13u

Alle gerechten kunnen eenvoudig worden opgewarmd volgens de bijgeleverde instructies.

Prettige feestdagen en onze beste wensen voor 2027!