



**KERST - &  
NIEUWJAARS  
TAKE AWAY**

May the holidays bring you plenty of  
love and joy.

**DE KOETSIER @ HOME**

**P.S. May you have a full heart and tummy!**



Om te delen ( 4 tot 6 pers )

Koud: boerenplank met charcuterie, kazen en hertenpâté.

Incl. Brood, boter en smout. 30

Warm: Camembert met noten-rozijnenbrood, Mini cheese burgers, stokbrood met mozzarella en pancetta, nacho's met bolognaise en cheddar en bruschetta met butternut en champignons. Incl. boter, brood en smout. 35

### Voorgerechten

Tom poes met erwtenmousse en garnalen 12

Oesters van de oesterput Oostende 6st. 21(voor u geopend)

Gegratineerde oesters van de oesterput Oostende 6st. 26(voor u geopend)

Carpaccio van dry aged entrecote met rucola en parmezaan 17

Halve kreeft gegrild op de Josper met kruidenboter en venkel 28

Bisque per liter 11

### Hoofdgerechten

Beef Wellington met warme groentjes en krieltjes / kroketjes (min 2pers) 29p.p

Waterzooi van tongrolletjes met fijne groentjes en krieltjes / kroketjes 22

Parelhoen met warme groentjes, fine champagnesaus en krieltjes / kroketjes 23

Côte à l'os Dark red Frisona (zoals in het restaurant)met groentjes en krieltjes / kroketjes 2p. 68

Volledige kreeft (600gr) gegrild op de Josper met kruidenboter en venkel of à la nage 56

Gourmetschotel van wild incl. groentjes en krielaardappelen 22p.p

Gourmetschotel van vlees incl. groentjes en krielaardappelen 20p.p

Tarte tatin met pompoen en geitenkaas VG: 9 / HG: 14

Gegrilde haloumi met kruidige couscous VG: 10 / HG: 15

Stoofpotje van groenten en kikkererwten VG: 11 / HG: 16

### Desserten

Assortiment van desserts 9p.p

Biscuit met fruit en slagroom of mokka 5p.p



## Kreeftenmenu

\*\*\*

Halve kreeft belle-vue

\*\*\*

Bisque van kreeft

\*\*\*

Halve kreeft à la nage  
Of  
Halve kreeft kruidenboter

\*\*\*

Assortiment desserts  
of  
Kaasbordje +8€

Incl. Brood, boter en smout

72€ p.p

Bestellen voor afhaling 24/12 kan tot 20/12, afhalen mogelijk tussen 12 en 17 uur.  
Bestellen voor afhaling 31/12 kan tot 26/12, afhalen mogelijk tussen 12 en 17 uur.

Bestellingen kunnen via  
mail naar [dekoetsier@telenet.be](mailto:dekoetsier@telenet.be)  
of telefonisch via 02/310 99 93  
of via onze website [www.dekoetsiersintpietersleeuw.be](http://www.dekoetsiersintpietersleeuw.be)



Dit jaar verhuren we ook onze Ofyr BBQ

De volledige set (BBQ + bijzet tafel + hout en aanmaak blokjes)  
huren komt op €150 per dag.

Waarborg: €350

Levering gratis in een straal van 10km.

Vanwege het team van de koetsier

Prettige feestdagen!