



**2017-2018**

**kookpunt wenst u en uw familie  
een sprankelend 2018 toe**

Aperitiefhapjes in glaasjes ( per set van 4 stuks ) 12.00 €

Panna cotta van bloemkool met grijze garnalen  
Gemarineerde zalm Thai style met wakamé  
Macaron met ganache van ganzenlever  
Crème van geitenkaas met rode biet

#### Voorgerechten

Raviolis gevuld met boschampionns, truffeltapenade en Parmezaan 15.00 €  
½ Kreeft met bieslookroom en jasmijnrijst 25.00 €  
Ganzenleverterrine met chutney van mango en gember, kramiek 16.00 €  
Soepje van butternutpompoe, verse geitenkaas bieslook 8.00 €  
Bisque van Noorse kreeft, licht geklopte room en Armagnac 9.00 €  
Soep van bloemkool met spekjes van Duke of Berkshire en gebrande amandel 8.00 €  
Met dille gemarineerde Schotse zalm met pittig - zoet wasabi sausje 12.00 €  
½ Kreeft in de oven met hoeveboter, tomaat en basilicum 25,00 €

#### Hoofdgerechten

Fazant "fine champagne" met grondwitloof, knolselder, veenbessen & appel 22.00€  
Stoofpotje van hertenkalf, zilveruitjes, champignons, appel en veenbessen 18.50 €  
Kabeljauw in de oven gebakken, sjalotjes, bieslook en tomaat 24.00 €  
Kalkoenfilet met boletensaus, appel in de oven en veenbesjes 18.50 €  
Kreeft in de oven met hoeveboter, tomaat en basilicum 42.00 €  
Coq au vin, Duke of Birkshire,  
champignons , zilveruitjes, appel en veenbessen 19.00 €

#### Nagerechten

4 zoetigheden in glaasjes gepresenteerd 8.00 €  
(witte chocolademousse, bruine chocolademousse, panna cotta, tiramisu)  
Chocoladebisquit , Belgische chocolade en ganache 6.00 €

#### MENU

Panna cotta van bloemkool met grijze garnalen  
Gemarineerde zalm Thai style met wakamé  
Macaron met ganache van ganzenlever  
Crème van geitenkaas met rode biet

\*\*\*

½ kreeft " Belle Vue"

\*\*\*

Soep van bloemkool met spekjes van Duke of Berkshire en gebrande amandel

\*\*\*

Coq au vin, Duke of Birkshire,  
champignons , zilveruitjes, appel en veenbessen

of

Fazant "fine champagne" Belgisch grondwitloof, knolselder, veenbessen,appel + 6.00 €

\*\*\*

Chocoladebisquit , Belgische chocolade en ganache

43.00 € pp

ook verkrijgbaar in de winkel

Appels gevuld met veenbessen  
Gebakken grondwitloof  
Gratin dauphinois & kroketten  
Puree van knolselder  
Rode wijnsaus, wildsaus, boletensaus, witte wijnsaus  
Tapasshotel  
Kaasshotel  
Geschenkmanden

**Bestelling kerstavond voor 17 dec.  
Bestelling oudejaaravond voor 22 dec.**

**Om U vlot te bedienen tijdens de feestdagen  
vragen we om af te rekenen bij de bestelling**

**Mits vergoeding leveren we aan huis**

**Kookpunt  
Cataloniëstraat 3  
9000 Gent  
09 223 30 40**