

# Menu van de week

**VG:** Gravad zeebaars - salade asperge - jeneverbes

**HG:** Saltimbocca van kalfsribstuk - asperge - lamsoren - tomaat - basilicum - verse pasta

**DS:** île flottante

€ 48.00 p.p

## A la carte

### Fingerfood

Pata negra flinterdun op bord - € 10.00

Gravad lax - appel - komkommer - 4 st - € 10.00

Huisgemaakte gefrituurde schartongreepjes - tartaarsaus - 6 st - € 9.00

Loempia van tarbot - gemberdip - 10 st - € 17.50 (op te warmen)

### Soep per liter

Pittige pompoensoep - € 6.00

Aspergesoep - € 10.00

### Stukje vlees

Carpaccio van rundsfilet - olijventapenade - konfijt tomaat - parmesan - € 16.00 (koud VG)

Vélouté van parelhoen - broccoli - wortel - gebakken aardappel - € 21.00

Kalkoenstoofpotje - puree - € 15.00

Vogelnestje - tomatensaus - pommes duchesse - € 12.00

Lamskroon - seizoensgroenten - aardappel uit de oven - saus basilicum - € 24.00

### Stukje vis

Gemarineerde zalm - picalilly van venkel - € 15.00 (koud VG)

Gravad zeebaars - salade asperge - jeneverbes - € 18.00 (koud VG)

Zeetong op de graat gebakken - witloofsalade - puree - tartaarsaus - € 24.00

Tarbot - lardo di Colonnata - Mechelse asperge - palourdes - € 30.00

### Asperges

Mechelse asperges à la flamande - 5st € 18.00 / 8st € 28.00

Mechelse asperges à la flamande - handgepelde grijze garnalen - 5st € 24.00 / 8st € 34.00

Ravioli van ricotta & kort geschroeide kreeft - Mechelse asperge - munt - saffraan - VG € 24.00

Mechelse asperges à la flamande - gegrilde zalm - beurre blanc - VG € 24.00 / HG € 30.00

### 1/2 Quiche

Geitenkaas - geroosterde pompoen, courgette en paprika - 400gr - € 18.00

### Dessert

Citroentaart - € 5.00 / Appelcrumble taart - € 4.00

Bord kaas 'selectie Van Tricht' - brood - € 10.00

Huisgemaakt ijs per liter: Vanille € 12.00 / Rum-rozijnen € 14.00

Huisgemaakte sorbet per liter : Cassis € 15.00

Huisgemaakte frambozencoulis 30gr - € 1.50



## 'Suggestie wijn'

### Bubbels:

Prosecco, Conegliano Valdobbiadene, Extra Dry Bianco Veneto - € 21.00

### Wit:

Douro, Vieira de Sousa, Reserva Branco Roncão Pequeno – 2018 - € 22.00

Loire, Pouilly Fumé, Jonathan Pabiot « Florilege » - 2017 - € 15.00 (klein flesje)

### Rood:

Burgenland, Heinrich RED – 2015 - € 22.00

Marche, Simone Capecci Picus D.O.P. Rosso Piceno – 2018 - € 22.00

Bordeaux, St Emillion, Château Chante Alouette – Grand Cru – 2015 - € 15.00 (klein flesje)

## 'Hoe bestellen'

Graag bestellen per mail [restaurant@jeroenstorme.be](mailto:restaurant@jeroenstorme.be) met duidelijke vermelding van naam, adres en telefoonnummer en voor welke dag/uur U wenst af te halen.

**Wij aanvaarden bestellingen tot en met woensdag – 21u**  
**(Uw bestelling is enkel geldig na een mail van ons ter bevestiging)**

## 'Hoe betalen'

- Cash
- Bancontact
- Overschrijving
  
- Al onze prijzen zijn BTW inclusief. Je ontvangt een BTW ticket.
- Waarborg € 2.50 per bord – terugbetaling na teruggave

## 'Afhaal mogelijk'

Vrijdag: 11u-13u en 16u-18u

Zaterdag: 12u-13u

## 'Levering aan huis/op het werk'

Levering mogelijk binnen een straal van 20 km - € 25.00 per stop - Tijdstip in overleg

Alvast hartelijk bedankt,

Jeroen Storme en Hélène – [www.jeroenstorme.be](http://www.jeroenstorme.be) - 02/253.54.56

Volg zeker 'jeroenstormerestaurant' op instagram of facebook