



## Weekmenu

---

**VG:** Salade van kreeft - mango - Mechelse asperge

**HG:** Zeeduivel in korst van Parmaham en marjolein - Mechelse asperge - lamsoren - rozemarijnsaus

**DS:** Ijstaart - rode vruchten

**€ 58.00 p.p.**

## à la carte

### Fingerfood

- Pata Negra flinterdun op bord - € 10.00  
Huisgemaakte gefrituurde scharthongreepjes - 6 st - € 9.00 (op te warmen)  
Loempia van tarbot – gemberdip -10st - € 17,50 (op te warmen)

### Soep per liter

- Aspergesoep - € 10.00 / Pittige pompoensoep - € 6.00

### Stukje vlees

- Carpaccio van rundsfilet – olijventapenade – konfijt tomaat – parmesan - € 16.00 (koud VG)  
Kalkoenstoofpotje - puree - € 15.00  
Hespenrolletjes - witloof - puree - kaassaus - € 15.00  
Waterzooi van kip - natuuraardappel - € 15.00  
Lamskroon - seizoensgroenten - aardappel uit de oven - saus basilicum - € 24.00

### Stukje vis

- Gemarineerde zalm - picalilly van venkel - € 15.00 (koud VG)  
Gebakken zeetong op de graat - witloofsalade - puree - tartaarsaus - € 24.00  
Ovenschotel van kabeljauw - jonge bladspinazie - champignons - € 21.00  
Paling in 't groen - VG € 18.00 / HG € 28.00

### 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 - munt - saffraan - Mechelse asperge - VG € 24.00  
Mechelse asperges - gegrilde zalm - beurre blanc - VG € 24.00 / HG € 30.00

### ½ Quiche

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

### Dessert

- Citroentaart - € 5.00 / appelcrumble taart - € 4.00  
Huisgemaakt ijs per liter: Vanille € 12.00 / Rum-rozijnen ijs - € 14.00  
Huisgemaakte sorbet per liter: Cassis - € 15.00

## Suggestie wijn

---

### **Bubbels:**

Prosecco, Conegliano Valdobbiadene, Extra Dry Bianco Veneto - € 21.00  
Champagne Drappier Carte d'Or Brut - € 35.00

### **Witte wijn:**

Kamptal, Fred Loimer Riesling - 2018 - € 24.00  
Douro - Vieira de Sousa - Reserva Branco Ronção Pequeno - 2018 - € 22.00

### **Rosé wijn:**

Rimauresq rosé - 2019 - € 22.00

### **Rode wijn:**

Piemonte, Rivetto, Zio Nando, Barbera d'Alba - 2016 - € 28.00  
Burgenland, Heinrich Zweigelt - 2017 - € 24.00

## Hoe bestellen

---

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

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

### **Afhaal mogelijk**

**Machelen:** Vrijdag 16u-18u / Zaterdag 11u-13u