

## -MEULENHUYS at HOME-

Bestellen? Telefonisch, SMS of Whatsapp : 0473853693 Mail : [hermansfrank@me.com](mailto:hermansfrank@me.com)

Betalen kan ter plaatse : cash of met smartphone.

We verwachten de bestellingen tegen **donderdag 12u.**

Afhaal mogelijk op vrijdag tussen 17u30 en 19u00 of op zaterdag tussen 11u en 12u30.

### SHARING PLATE

-Tapasbox Meulenhuis €10pp (vanaf 2pp)

*Italiaanse charcuterie - gerookte zal -, garnale -, soepstengel - dipsjes - octopus - gegrilde witte pens - verse tartare - gemarineerde scamp - ...*

### SOEP

-Boschamignons €6/liter

-Courgette €6/liter

### VOORGERECHTEN

Foie Gras - verse kramiek - uienconfit €18

Gebakken Coquilles - gesmolten witloof - vadouvan €18

Scampi's - Oosters pikant sausje - gratineerd €14

### HOOFDGERECHTEN

Varkenswangetjes - Le Fort - Gratin dauphinois €20

Gamba's a la plancha - verse tartare - pofaardappel €24

Hertenkalffilet - boschamignons - Grand Veneur - knolselder - Truffelgratin €29

Filet van Fazant - Fine Champagne - boschamignons - knolselder - Truffelgratin €24

Bouillabaisse - verse toast - rouille - gruyère €26

Gemarineerde ribbetjes 'Meulenhuis' - pofaardappel - pikant sausje €18/1lat, €22/2laten

### DESSERTS

-Panna cotta - rode vruchten €6

-Tiramisu €6

### MENU €40

Foie Gras - verse kramiek - uienconfit

OF

Gebakken Coquilles - gesmolten witloof - Vadouvan

•••

Gamba's a la plancha - pofaardappel - verse tartare

OF

Filet van Fazant - Fine Champagne - Boschamignons - Truffelgratin

OF

Hertenkalffilet, boschamignons, Grand Veneur, Truffelgratin (suppl. €5)

•••

Panna Cotta

## -EINDEJAARSMENU-

2020

Onze feestdagen komen in zicht! Het wordt genieten in onze bubbel met een zalig menuutje. Wij doen een voorstel.

Afhalen kan op donderdag 24/31 december tussen 12u en 16u.

Bestel tijdig : 0473/853693

Foie gras - uienconfit - verse kramiek

OF

Gravad lax, - zure room - citrus - toast Meulenhuisbrood

...

Gegratineerde Sint-Jacobsschelp\*

OF

In de oven gegaarde Halve Kreeft - tuinkruiden (suppl. €10)\*

...

Gemarineerde, gebakken kalkoenfilet - bosmengeling - saus met Calvados, truffelgratin

OF

Filet van hertenkalf - bosmengeling - Grand Veneur - truffelgratin (suppl. €5)

...

Kerstbuche (rode vruchten of chocolade)

Driegangenmenu €40

Viergangenmenu (met \*) €49

Soep vooraf?

Velouté van boschamignons €2/pp

OF

Oostendse Vissoep €3/pp

OF

Bisque van Noordzeegarnalen €4/pp

Tijdens de afhaal zijn talloze Meulenhuis specialiteiten verkrijgbaar bij ons, vooral producten van lokale producenten, en zelfbereide specialiteiten die je kent van jullie eerdere bezoeken bij ons... onze wijnen, picon vin blanc 'Meulenhuis', olijfolie, ons huiszout, Meulenhuisbrood, pepersaus, lokaal fruit, uienconfituur met peperkoek, Toscaanse lasagne, huisgemarineerde olijven, kletsoppen, chocoladepralines met praliné, onze verschillende losse theesoorten,...

Kies ter plaatse!

Bestellingen vanaf €50 krijgen gratis 1 fles huiswijn (wit/rood)