



NOORDERLICHT

## MENUKAART

HERFST 2017

Restaurant Noorderlicht Hoeke  
Johan Verstraeten - Michèle Van Vyve

www.noorderlicht.be  
Tel 050 60 13 39

*à la carte*

### Voorgerechten

	€uro
Verse dagsoep	6,00
Vissoep met rouille en croûtons	12,00
Salade Noorderlicht	20,00
Gerookte paling met toast	22,00
Gerookte zalm "Blue Ocean" met garnituur	18,00
Kaaskroketter	15,00
Garnalenkroketter	17,00
Aardappel in de pel, zure room, gerookte zalm, spekreepjes	16,00
Aardappel in de pel, zure room, garnalen	19,00
Scampi (zoetwatergarnalen) in look gebakken	17,00
Wijngaardslakken in lookboter	13,00

*à la carte*

### Hoofdgerechten

Scampi (zoetwatergarnalen) in look gebakken	24,00
3 Sliptongetjes met garnituur	26,00
Gebakken zeetong	34,00
Kabeljauw op Oostendse wijze	28,00
Bouillabaisse op Johans wijze	27,00
Steak tartaar - huisgehakte en bereide biefstuk (seizoen)	21,00
Rundersteak "Filet Mignon" - natuur	23,00
Dubbele tussenribstuk voor 2 personen - natuur - ± 600 gr	52,00

*De hoofdgerechten worden geserveerd met verse frietjes ofwel aardappel in de pel*

Restaurant Noorderlicht Hoeke  
Johan Verstraeten - Michèle Van Vyve

www.noorderlicht.be  
Tel 050 60 13 39

## Palingbereidingen

als voorgerecht € 22,00

als hoofdgerecht € 31,00

- Gebakken met verse tartaar
- In 't groen
- In de room
- In een preiroomsaus
- Op grootmoeders wijze " in een roomsaus met spekreepjes en erwtjes "
- Noorderlicht " in een roomzachte licht getomateerde saus met garnalen "

## Paling menu

€ 52,00

Gerookte paling, toast

\* \* \*

Vissoep, rouille, croûtons

\* \* \*

Paling, bereiding naar keuze

\* \* \*

Crème brûlée

*Palingmenu wordt enkel per tafel geserveerd*

## Noorderlichtmenu

€ 40,00

Keuze uit 4 voorgerechten, 4 hoofdgerechten en 3 desserts

- Gerookte zalm "Blue Ocean" met garnituur
- Gebakken scampi, look, slaatje
- Kaaskroketten
- Italiaanse ham met meloen

\* \* \*

- Sliptongetjes met garnituur (+ suppl. € 2,50)
- « Filet Mignon » rundersteak, verse frietjes
- Stoofpotje -zie suggesties
- Staartvis -zie suggesties (+ suppl. € 3,50)

\* \* \*

- Crème brûlée
- Trio van sorbets
- Dame Blanche, vanille-ijs, warme chocoladesaus

## Herfst 2017

### Johan's Suggesties

	€uro
Italiaanse ham Garagnani, cavaillon meloen	17,00
Rundscarpaccio, rucicola, parmezaanse kaas	18,00
Zeeuwse Oesters creuses 6 stuks / 9 stuks	19,50 (6) 29,00 (9)

\* \* \* \* \*

Gebakken staartvis, gestoofde prei, roomsaus, puree	29,00
Paling in de prei en roomsaus	31,00
Stoofpotje Rundstoofvlees bereid in St-Bernardusbier	22,00
Gebakken hoevepatrijs, stoemp van savooikool, spek	36,00
Fazant "Fine Champagne" per 2 personen	26,00 p/p
Ierse ribeye met verse frietjes	29,50
- Groene pepersaus	3,50
- Béarnaise saus	3,50
- Archiduc saus (oesterzwammen, champignons, room)	5,00

### Fingerfood Apero - To share

	€uro
Bord Italiaanse ham	15,00
Bord Lomo Iberico	15,50
Bord gemengd italiaanse ham en Lomo Iberico	16,00
Toastjes met gerookte zalm	18,00
Toastjes met gerookte paling	22,00
Bord Jamon Iberico Cebo	22,00

*Jamon Iberico Cebo staat bekend als de beste ham ter wereld. De Cebo zijn de zomerdieren van de Pata Negra varken in Salamanca*

### Wijnkaart

Mooi gamma exclusieve Franse en Nieuwe-Wereldwijnen  
vraag onze wijnsuggesties - kaart  
"30 wijnen onder de 30,00 €"

## *Kinder Menu's*

€uro

Kindersuggesties van de dag

9,00

10,00

11,00

### Allergenen

*Indien u een intolerantie of allergie heeft voor een bepaald ingrediënt, gelieve dit ons te melden zodat wij, indien mogelijk, een aanpassing kunnen maken.*

*Aan gezelschappen van meer dan 5 personen  
vragen we vriendelijk om  
de keuze te beperken tot max. 5 verschillende gerechten,  
dit om u vlotter te kunnen bedienen.  
Bedankt voor uw medewerking.*

*Alle gerechten zijn mogelijk in traiteurdienst  
Privé feestjes tot 50 personen*