



NOORDERLICHT

MENUKAART

WINTER 2018

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, 5 hoofdgerechten en 3 desserts

- Gerookte zalm "Blue Ocean" met garnituur (+ suppl. € 2,50)
- Gebakken scampi, look, slaatje
- Langoustines kroketten
- Bisque van garnalen

* * *

- Sliptongetjes met garnituur (+ suppl. € 2,50)
- Stoofpotje van hert, boterkroketjes
- Pladijs met tartaarsaus
- Ierse varkenskroon
- « Filet Mignon » rundersteak, verse frietjes

* * *

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

Winter 2018

Johan's Suggesties

	€uro
Langoustines Kroketten	16,00
Bisque van garnalen, room, Cognac	14,00
Zeeuwse Oesters creuses 3 stuks / 6 stuks / 9 stuks	10,50 (3) 19,50 (6) 29,00 (9)
Duo van wildpastei, rozijnenbrood, huisgemaakte uienconfituur suggestie: glas zoete witte wijn	14,00 6,00

Pladijs, tartaarsaus	22,50
Paling in de prei en roomsaus	31,00
Stoofpotje van inlands hert, boterkroketjes	23,00
Ierse varkenskroon, stoemp, zacht mosterdsausje	23,00
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	15,00
Bord gemengd italiaanse ham en Lomo Iberico	16,00
Toastjes met gerookte zalm	18,00
Toastjes met gerookte paling	22,00
Zeeuwse Oesters creuses 3 / 6 / 9 stuks	10,50 (3) 19,50 (6) 29,00 (9)

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*