



Brasserie Reinaert  
Groenstraat 29  
9160 Lokeren  
Tel. 09 348 24 79  
GSM 0494 33 38 57  
brasserie@tennisreinaert.be

Bestellingen:

Kerst tot 20/12  
Oud-Nieuw tot 27/12

Traiteurdienst  
Heel het jaar door

# T R A A I T E U R K A A R T

## Hapjes

### Koud

Garnalencocktail	€ 1.20
Tartaar van gerookte zalm met verse tuinkruiden	€ 1.20
Franse oester	€ 1.20
Bavarois van geitenkaas met een confit van tomaat	€ 1.20
Bonbon van eendenrillet met truffelolie	€ 1.20
Bonbon van ganzenlever met Vrolingse stroop	€ 1.20

### Warm

Quiche met kip en serranoham	€ 1.20
Vidé gevuld met Parmezaanse kaas	€ 1.20
Vidé gevuld met grijze garnaal	€ 1.20
Mini pizza	€ 1.20
Kippenboutje met kruidensalsa	€ 1.20
Beignet van scampi met avocadomousse	€ 1.20
Garnaalkroketje - Kaaskroketje	€ 1.20

### Soepen

Tomatenroomsoep	€ 7/liter
Witloofroomsoep met grijze garnalen	€ 9/liter
Consommé van fazant met garnituren	€ 12/liter
Kreeftenbisque met garnituren	€ 14/liter

### Kreeften

Kreeft met citrusboter en wintergroentjes
Kreeft "Belle Vue"
Kreeft gegrild met verse tuinkruiden, kardemom en kreeftensausje
Kreeft met mosseltjes, lamsoor, garnalen en bieslookroomsausje

(Garnituur keuze uit truffelpasta of puree van ratte-aardappel)

Volledige kreeft (750g)	€ 39.00
½ kreeft	€ 21.00

“Prettige feestdagen

...en smakelijk ”

### Voorgerechten

Onze huisgemaakte garnaalkroketten (2 stuks)	€ 7.00
Onze huisgemaakte kaaskroketten (2 stuks)	€ 6.00
Oesters: Fines de Claires	€ 1.50/stuk
Platte oesters Colchester	€ 2.00/stuk
Huisgemaarineerde zalm met haringeitjes en dille	€ 12.50
Carpaccio van witblauw rund met truffelvinaigrette, notensla en Parmezaanse schilfers	€ 12.50
Carpaccio van coquilles met limoengeuren, avruga en scheutjes	€ 15.00
Huisgemaakte terrine van ganzenlever en Ardense ham met tomatenconfituur en kramiektoast	€ 14.00
Gebakken ganzenlever met in peperkoek gestoofde appeltjes en portosausje met Luikse siroop	€ 14.00

### Hoofdgerechten

Varkenshaasje in korst, gevuld met een mix van champignons en witlof, mosterdroomsausje	€ 16.00
Filet mignon van hertenkalf met sausje van braambessen en wintergarnituur	€ 19.50
Filet mignon van wild everzwijn met peperroomsaus en wintergarnituur	€ 18.50
Fazant au fine champagne met savoikool, spek, oesterzwam en appeltje gevuld met veenbessen	€ 17.50

*(Garnituur keuze uit huisgemaakte amandelkroketjes of knolseldergratin)*

Gegrilde griet met gebakken bloemkool, aardpeer en pijpajuintjes, kreeffensausje	€ 21.00
Tongrolletjes gevuld met langoustines en oesters, fijne groentjes en champagnesausje	€ 23.00

*(Garnituur keuze uit pomme duchesse of knolselderpuree)*

### Dessert

Mi-Cuit van chocolade met advocaalmousse	€ 5.50
Crumble met rode vruchten	€ 5.00
Ijsnougatine (per l) met een karamel van sherry	€ 10.50
Huisgemaakte ijstaart (min. 4 personen)	€ 4.50/pers.
Huisgemaakte roomijs (per l)	€ 7.00
vanille – chocolade - speculoos – mokka	
Huisgemaakte sorbet (per l)	€ 8.00
chocolade – framboos – passie	
Frambozencoulis (per ½ l)	€ 5.00
Crème Anglaise (per ½ l)	€ 4.00

*Proef ook onze huisgemaakte advocaat: 7€ voor ½ l (incl. 2€ borg voor bokaal)*