A la Carte

Voorgerecht Hoofdgerecht

**Noorse Sint-Jakobsvrucht** € 37,90

Salade – knolselder – anjovis – kappertjes

**Extra Kaviaar Royal Belgian Osietra 100% Bio 5 gram + 15 euro**

**Catch of the day North Sea Chefs “schelvis”** € 36,90

Fregola – butternut – duindoornbes

**Staart van kreeft** € 45,90

Pastinaak – boekweit – jus verveine – kaffir

**Pommes Moscovite** € 39,90

Kaviaar Royal Belgian Osietra 100% Bio 10 gram,

**Grote Langoustines** € 49,90

Pastinaak – shiitake – jus langoustine

**Extra kaviaar Royal Belgian Osietra 5 gram + € 15,00**

**Schotse grote Langoustines** € 63,90

Tartaar – kaffir – kaviaar Royal Belgian Osietra 100% Bio 5 gram

**Vegetarisch** € 27,90€ 35,90

Creatie van de chef

**Grote Tarbot**  € 69,90

Jonge spinazie – Dijonnaise

**Oosterschelde Paling** € 42,90

Onze versie van Paling in ’t groen – handgesneden frietjes

**Polderfazant / Polderhaas geserveerd voor 2 personen per persoon** € 46,90 / € 51,90

Klassiek – Brabançonne / Fine Champagne

**Filet van Hert** € 55,90Eekhoorntjesbrood – rossini – panisse kikkererwt

**Côte a l’os BBQ – Oudslach topselectie 8 weken gerijpt by “Hendrik Dierendonck”** € 69,90

Pickles bearnaise – hart van kropsla – handgesneden friet

**Wagyu 100% volbloed Japanse ID “Kagoshima** € 95,00

Japanse salade shiitake – goma dare

Gelieve per tafel max. 3 verschillende voor- en hoofdgerechten te kiezen.

Allergieën, vegetarisch, laat het ons vooraf weten, de chef houdt er graag rekening mee.

Vanaf 5 personen vragen we vriendelijk om te genieten van onze promenade van smaaksensaties

Om steeds een perfecte service te garanderen sluiten we ’s middags om 16u30 & ’s avonds om 00u00.

Promenade van smaaksensaties

**Ons dagelijks brood**

Op steen gebakken zuurdesembrood “spelt – zaden & tarwe – rogge” Beurre Bordier

**Welcome 3 x exquise hapjes**

**Noorse Sint-Jakobsvrucht**

Salade – knolselder – anjovis – kappertjes

**Extra Kaviaar Royal Belgian Osietra 100% Bio 5 gram + 15 euro**

**Catch of the day North Sea Chefs “schelvis”**

 Fregola – butternut – duindoornbes

**\*Staart van kreeft**

Pastinaak – boekweit – jus verveine – kaffir

 **Chef’s signatuur gerecht (extra Gerecht) Wagyu 100% volbloed Japanse ID “Kagoshima**

Japanse salade shiitake – Goma Dare

**Filet van Hert**

Eekhoorntjesbrood – rossini – panisse kikkererwt

**Kaasselectie**

Michel Van Tricht

Of

**Sweet Delight**

Creatie met Amandel biscuit – appel nieuwe oogst

Of

**Tahiti vanille ijs & grand cru chocolade**

Dame blanche - dagvers gedraaid Tahiti vanille-ijs

Luxe promenade € 120.00 wijnen tot en met hoofdgerecht € 50.00

Exclusieve promenade (+ gerecht \*) € 150.00 wijnen tot en met hoofdgerecht € 65.00

Signatuurgerecht in promenade € 30.00 wijn bij dit gerecht € 15.00

Passende alcoholvrije dranken, perfect food match mocktail arr tot hoofdgerecht Luxe € 30.00

 Excl € 40.00

Extra kaas bij het menu: 5 kazen € 17.50 kaas i.p.v. dessert: 5 kazen € 10.00

Om onze service en kwaliteit te optimaliseren vragen wij u vriendelijk, het menu met de ganse tafel te bestellen.

Onze creativiteit kent geen grenzen en het menu is perfect in balans, helaas kunnen we het menu niet wijzigen.

Allergieën, vegetarisch, laat het ons vooraf weten, de chef houdt er graag rekening mee

Om steeds een perfecte service te garanderen sluiten we ’s middags om 16u30 & ’s avonds om 00u00.

Lunch “Uit de kunst”2 of 3 gangen

**Vrijdagmiddag & zondagmiddag**

Uit de kunst smaaksensaties 2 of 3 gangen, keuze van de chef met welkomsthapje

Voorgerecht – hoofdgerecht € 65,00

Voorgerecht – hoofdgerecht – dessert € 75,00

Wijnen tot en met hoofdgerecht € 30,00

Signatuurgerecht € 30,00 wijn bij dit gerecht € 15,00

Passende alcoholvrije dranken, perfect food match mocktail arr. tot hoofdgerecht € 20.00

Extra kaas bij het menu: 5 kazen € 17,50 kaas i.p.v. dessert: 5 kazen € 10,00

“Nieuw” 4 gangen sterren diner

**Donderdagavond & zondagavond**

Chefs 4 gangen sterren diner, keuze van de chef met welkomsthapje € 85,00

Wijnen tot en met hoofdgerecht € 40,00

Signatuurgerecht € 30,00 wijn bij dit gerecht € 15,00

Passende alcoholvrije dranken, perfect food match mocktail arr. tot hoofdgerecht € 30.00

Extra kaas bij het menu: 5 kazen € 17,50 kaas i.p.v. dessert: 5 kazen € 10,00

’t Korennaer Chef aan Huis

Wow – een sterrenchef die de luxe van topgastronomie naar uw thuis of bedrijf brengt.

Ervaar de culinaire sterrenervaring van Restaurant ’t Korennaer en team.

°Van aperitief tot koffie, wij verzorgen alles:

°volledig gedekte tafels, bediening en op aanvraag bloemen, wijn, bestek en glazen

°een totaalervaring waarbij u volledig in de watten wordt gelegd

°na afloop schittert uw keuken alsof we er nooit zijn geweest

Vraag vrijblijvend informatie – wij maken graag een voorstel op maat voor u

Nieuw ’t Korennaer @ home

“Met ’t Korennaer @ Home brengen wij onze topgerechten tot bij u, zodat u in uw eigen

huiselijke sfeer kan genieten van dezelfde verfijnde keuken

ontdek ons aanbod bij de rubriek ’t Korennaer @ Home op onze website.”