

Bistro st. Sjaak kerst 2019.

Wat leuk dat u bij ons gereserveerd heeft deze kerst. Wij hebben een menu voor u gemaakt dat u geheel naar eigen smaak kunt samenstellen. Dit menu start bij 3 gangen.

Wenst u graag bijpassende wijnen? Dan vindt u bij elk gerecht een suggestie. Wenst u naast deze suggesties andere opties, vraag ons dan gerust naar onze wijnkaart.

Wij wensen u een heerlijke, gezellige avond.

Team **S**jaak

3 gangen	€ 37,50 (voor-hoofd-na)
4 gangen	€ 46,50 (voor-tussen-hoofd-na)
5 gangen	€ 54,50 (voor-tussen-hoofd-kaas-zoet)

Aperitieven

Zin in een aperitiefje? Wat dacht u van een glaasje Cava, een Kir Royal, een witte sherry, een portje of een Gin&Tonic? Vraag gerust naar ons assortiment!

Lekker bij het aperitief en leuk om te delen

Oesters (<i>per stuk</i>)	€ 4,00
Gillardeau Special (no. 3) – sjalottenvinaigrette – citroen Wijnsuggestie: Cava Brut Nature – Macabeo, Xarello, Parallada – Penedès, Spanje	
Parmaham	€ 7,50
Balsamicoparels – toast – druiven Wijnsuggestie: Cava Brut Nature – Macabeo, Xarello, Parallada – Penedès, Spanje	

Graag houden wij rekening met uw speciale wensen, eventuele diëten en allergieën.
De chef komt graag even aan tafel om de kaart met u door te nemen.
Bistro St. Sjaak heeft overal een smakelijke oplossing voor.

Voorgerechten

Hertencarpaccio

Hert – appel – rode biet – chocolade – hazelnoot

Wijnsuggestie: Kaiken – Malbec – Mendoza, Argentinië

St. Jakobsschelpen

Coquilles – saus van bisque met witte chocolade – appel – paddenstoelen

Wijnsuggestie: Piqueras – Sauvignon blanc, Verdejo – Almansa, Spanje

Herfstpaddenstoelen (V)

Roggebrood – paddenstoelen – oude brokkelkaas – truffelmayonaise – salade

Wijnsuggestie: Kaiken – Malbec – Mendoza, Argentinië

Steak Tartare (ook als hoofdgerecht te bestellen)

Schotse kogel – Balsamico – Siciliaanse olijfolie – diverse smaakmakers – eventueel verse dooier

Wijnsuggestie: Clos de Bosquet – Syrah, Cinsault, Grenache – Vin de Pays, Frankrijk

Tussengerecht

Eendenlever/Zwezerik

Zwezerik – beurre noisette – kappertjes – kruidencrunch – truffelmayonaise

Wijnsuggestie: Kaiken – Malbec – Mendoza, Argentinië

Garnalenkroketten

Hollandse garnalen – bisque – peterselie – basilicummayonaise

Wijnsuggestie: Sanctus – Chardonnay – Pays d’Oc, Frankrijk

Kalfswangkroketten

Kalfswang – peterselie – knoflookmayonaise

Wijnsuggestie: Kaiken – Malbec – Mendoza, Argentinië

Risotto (V) (eventueel als hoofd te bestellen)

Risotto – pompoen – walnoten – Parmezaan

Wijnsuggestie: Clos de Bosquet – Syrah, Cinsault, Grenache – Vin de Pays, Frankrijk

Graag houden wij rekening met uw speciale wensen, eventuele diëten en allergieën.

De chef komt graag even aan tafel om de kaart met u door te nemen.

Bistro St. Sjaak heeft overal een smakelijke oplossing voor.

Hoofdgerechten

Hazenpeper

Haas – pastinaak – rode uiencompote – aardappelpuree

Wijnsuggestie: Kaiken – Malbec – Mendoza, Argentinië

Hert

Biefstuk – truffeljus – pastinaak – aardappelpuree

Wijnsuggestie: Kaiken – Malbec – Mendoza, Argentinië

Tong

Hele tong – peterselie – roomboter – citroen

Wijnsuggestie: Madregale bianco – Chardonnay, Trebbiano – d'Abruzzo, Italië

Snoekbaarsfilet

Peppersaus – bundelzwam – bospeen – groene asperges – pompoencrème

Wijnsuggestie: Clos de Bosquet – Syrah, Cinsault, Grenache – Vin de Pays, Frankrijk

Verse pasta (V)

Pasta – groene asperge – cantharel – spinazie – Parmezaan - balsamico

Wijnsuggestie: Clos de Bosquet – Syrah, Cinsault, Grenache – Vin de Pays, Frankrijk

Attentie!

Zowel bij de voorgerechten als bij de hoofdgerechten hebben wij diverse smakelijke toevoegingen om uw gerecht naar een hoger plan te tillen:

Supplementen	Eendenleverkrullen	€ 4,40
	Gebakken eendenlever	€ 4,90
	Gebakken zwezerik	€ 7,90

Graag houden wij rekening met uw speciale wensen, eventuele diëten en allergieën.

De chef komt graag even aan tafel om de kaart met u door te nemen.

Bistro St. Sjaak heeft overal een smakelijke oplossing voor.

Desserts

Warme chocoladetaart

Chocolade – mascarpone – Licor 43 – rood fruit
Suggestie: Pedro Ximénez – Spanje

Crème Brûlée

Koffie – room – suiker – ei – melk – karamel
Suggestie: Moscato d'Asti – Italië

Appeltaart á la St. Sjaak

Mousse van appelstroop – gebakken appel – crumble – Slagroom
Suggestie: Pedro Ximénez – Spanje

Kaas *(in samenwerking met Fromagerie Guillaume)*

Europese kazen – kletzenbrood – stroop – druiven
Suggestie: vraag naar onze portselectie!

Warme Dranken

Diverse koffies

Onder andere: Lungo – espresso – latte – koffie verkeerd – cappuccino

€ -

Speciale koffies

Onder andere: Irish – French – Spanish – Italian – Hasselt

€ 6,00

Graag houden wij rekening met uw speciale wensen, eventuele diëten en allergieën.
De chef komt graag even aan tafel om de kaart met u door te nemen.
Bistro St. Sjaak heeft overal een smakelijke oplossing voor.