

## Cape Cod's Feestsuggesties

### Om te starten

Assortiment van 4 koude hapjes	6
Assortiment van 4 warme hapjes	6
Assortiment van 4 feesthapjes	11

### Om te delen:

Flat bread met boschampignons/spek/comté	12
Flat bread met kerstomaten/chorizo/geitenkaas	12
Quiche met parmaham, eekhoortjesbrood en truffel	15
Mini terrine van ganzenlever met sauternes	30
Royaal bord van Tapas	35

Wij voorzien een assortiment oesters uit Zeeland, Grevelingen, Normandië, Cancale, Bélon, Colchester, Oléron, Gillaudeau, naargelang de aanvoer.

”Royal Belgian Caviar” (30/50/125gr) op bestelling verkrijgbaar.

### Koude voorgerechten

Carpaccio van “Blonde d’Aquitaine”/parmesan/truffel uit Carpentras	13
Gemarineerde zalm”Gravlax”/griekse yoghurt/dille/krokante groentjes	13
Gerookte paling/knolletjes/kastanjes/walnoten/hazelnoten	16
Rosbief van tonijn/tonato saus/wintergroen	16
Cocktail van krab/spaghetti van groentjes/griekse pasta met saffraan	18
Terrine van ganzenlever met Sauternes/duo van confituren/brioche	16
Terrine van ganzenlever met lodge reserve Port/ truffel uit Carpentras/duo van confituren/brioche	18

### Soepen

Aspergeroomsoep	5/1
Romige soep van butternut/spek/beukenzwammetjes	6/1
Nieuwpoortse vissoep/rouille/croutons	9/1
Bisque van kreeft/kreeftblokjes/Armagnac	14/1

### Warme voorgerechten

Half dozijn scampi/look/kruidentoter	13
Half dozijn Normandische oesters/prei/champagneroom	14
Sint-jacobsnootjes/room van grondwitloof/spekchips	14
Sint-jacobsnootjes in de schelp op grootmoeders wijze	14
Gestoomde zalm/kruidentoter/venkelroom	14
Gepofte zoete aardappel met ganzenlever/cappocollo/pistaches	17

### Schaaldieren (700-800gr)

Klassieke halve Canadese kreeft “Belle vue”	22
Halve Canadese kreeft/kruidentoter/look/fettuccini	23
Halve Canadese kreeft/boter van eekhoortjesbrood/	

shiitake /fettuccini	23
Halve Canadese kreeft/romige soep van pompoen/zoete aardappel	23
<b><u>Visbereidingen (garnituren inbegrepen)</u></b>	
Nieuwpoortse kabeljauw/fijne groenten	16
Feestelijke lasagne/roggevlugel/aubergine/tomaat/comté	18
Zeewolfhaasje/room van zoete paprika/chorizo/rozemarijn	20
Nieuwpoortse tongrolletjes/mosselen/garnalen	20
Romige soep van pompoen/zoete aardappel/tarbot uit Boulogne	23

**Vlees- en Wildbereidingen (garnituren inbegrepen)**

Blanket van fazantbouten/jonagold/Calvados	13
Wit van hoeveparelhoen/appelcompote(voor de jonge feestvierders)	13
Eendenborst uit Challans/hazelnoten/raapjes/honing/koriander	14
Bladerdeegje/Vol au vent "Royale"	15
Wit van hoeveparelhoen "Fine Champagne"/wintergarnituur	16
Lamskroontje/gepofte aubergine met piperade van groentjes	18
Tournedos van hazenrug/zwarte peper/honing/seizoensfruit	20
Filet van hertenkalf /korstje van eekhoortjesbrood/ seizoensfruit	23

**Vegetarische gerechten**

Quiche met gerookte paprika en kerstomaten	7
Aubergines gevuld met piperade van groenten	12
Risotto van boschampignons/parmesan/truffel	16

**Nagerechten**

Tiramisu	3
Chocolademousse	3
Mousse van clémentine/duindoornbes/pistaches	3,5
Warme appeltaart	4
Moelleux van zwarte chocolade	4

**Het "Klassiek Menu" (min 2 pers.)** 28pp

Gemarineerde zalm"Gravlax"/Griekse yoghurt/dille/krokante groentjes

Eendenborst uit Challans/hazelnoten/raapjes/honing/koriander

Chocolademousse of Tiramisu

**Menu "Zeevruchtenfestival" (min 2 Pers.)** 45pp

Cocktail van krab/spaghetti van groenten/Griekse pasta met saffraan

Bisque van kreeft/kreeftblokjes/Armagnac

Halve Canadese kreeft/Polderboter met eekhoortjesbrood/fettuccini

Nagerecht naar keuze

**Menu “Tussen Strand en Polder” (min 2 pers.)**

52pp

Gerookte paling/knolletjes/kastanjes/walnoten/hazelnoten/koriander

Gepofte zoete aardappel met ganzenlever/cappocollo/pistaches

Lamskroontje/gepofte aubergine met piperade van groentjes

Flensje met verse geitenkaas/rozijntjes/honing

Nagerecht naar keuze

***Voor meer inlichtingen en vragen kunt u langskomen in onze winkel of via 058/233919 en [info@capecod.be](mailto:info@capecod.be).***

***Bestel tijdig, zo kunnen we uw feestmaaltijd met de zorg behandelen die ze verdient. Uw bestellingen voor de Kerstdagen noteren wij graag ten laatste op donderdag 20/12. Voor de eindejaarsdagen noteren we de laatste bestellingen op donderdag 27/12. Na deze data kunnen bestellingen ook niet meer gewijzigd worden.***

***Op 24/12 en 31/12 kunnen de bestellingen afgehaald worden tussen 14u en 17u30. Op 25/12 en 1/1 kunnen de bestellingen afgehaald worden tussen 9u en 11u.***

***Sommige gerechten worden op porselein van het huis meegegeven, waarvoor een waarborg zal gevraagd worden.***

***Els en Lieven en hun team, wensen u aangename eindejaarsfeesten.***