



Cape Cod's eindejaarsfolder

Om te starten

Assortiment van 4 koude hapjes	6
Assortiment van 4 warme hapjes	6
Assortiment van 4 feestelijke hapjes	12

Om te delen

Royaal bord-tapas-hapjes-tapenades-dips	35
Quiche met beleggen geitenkaas-kastanjes-walnoten-honing (VG)	12
Quiche met spek-prei	12
Taartje met jonagolden- zwarte pens	12
Taartje met jonagolden- rode biet-geitenkaas(VG)	12

We voorzien een ruim aanbod aan holle en platte oesters volgens dagelijkse aanvoer zoals Oléron n3 (1,75), Oostendse creuzen n3 (1,75), Oostendse platte (2,75), Ostra regal (2,75), Gillardeau n3 (3,75) en Cuvée Prestige (2,75)

Gezonden lever terrines en bijhorende confituren zijn verkrijgbaar in de winkel.

"Royal Belgian Caviar" 30gr-50gr en 125gr verkrijgbaar op bestelling

Koude voorgerechten

Carpaccio van "Blonde d'Aquitaine"-parmezaan	10
Carpaccio van "Blonde d'Aquitaine"-parmezaan-truffel uit Carpentras	15
Gravlax-sausje met dille- winters slaatje	17
Cocktail met krab-tagliatelle van wintergroenten-scheutjes	25
Handgepelde Nieuwpoortse garnalen-mousseline van kreeft gekoeld roereitje	25

Soepen

Aspergeroomsoep	7/L
Roomsoep van boschampignons	8/L
Nieuwpoortse vissoep-rouille-croustons	10/L
Bisque van kreeft-kreeftenblokjes-Armagnac	16/L

Warme voorgerechten

Half dozijn scampi-polderboter met look en kruiden	13
Half dozijn scampi-pittige curry-groentenwok	14
Half dozijn Oostendse oesters-Champagneroom met prei	16
Sint-Jacobsnootjes in de schelp op Grootmoeders wijze	16
Tarbot met Tierentijn-bladspinazie	20

Kreeftbereidingen (700 à 800gr)

Klassieke halve kreeft "Belle Vue"	27,5
Halve kreeft-polderboter met look en kruiden	27,5
Halve kreeft-polderboter- boschampignons	27,5

Visbereidingen (garnituren zijn inbegrepen)

Nieuwpoortse panger-sausje met Tierentijn-bladspinazie	18
Ovenpotje met zeewolf-gestoofde prei-truffelboter	20
Nieuwpoortse tongrolletjes-roomsaus met chablis-zeekraal-garnalen	23
Tarbot met polderboter- boschampignons	25



Vlees- en wildbereidingen (garnituren zijn inbegrepen)

Stoofpot van edelhert-Cuvée Jellen-eindejaarsgarnituur	15
Vol au vent royale met kip-kalfszwezeriken-truffel-boschampignons	18
Kalkoenoesters met portosaus-chantarellen-winter groentemengeling- Gratin aardappelen	17
Wit van hoeveparelhoen "Fine Champagne"-eindejaarsgarnituur	18
Lamskroontje met rozemarijn- look-winter groentemengeling-gratin aardappelen	20
Hazenrug met zwarte pepersaus-eindejaarsgarnituur	25
Filet van jong hert-room van speculaas- eindejaarsgarnituur	25

Vegetarische bereidingen

Quiche met beleggen geitenkaas-walnoten-kastanjes-honing	12
Taartje-jonagolden-rode biet-geitenkaas	12
Ravioli met truffelroom-boschampignons-parmezaan	15

Nagerechten

Mousse van zwarte chocolade	3,5
Tiramisu met speculaas	3,5
Glaasje met mokka en vanilleroom	4
Moelleux van zwarte chocolade	5
Kaasbordje met zijn garnituren	10

Menu knipoog naar 2022 (Min. 2P) 35 PP

Gravlax-sausje met dille- winters slaatje
Vol au vent royale met kip-kalfszwezeriken- truffel- boschampignons
Mousse van zwarte chocolade of tiramisu met speculaas

Ons feestmenu "tussen strand en polder" (Min. 2P) 60PP

Handgepelde Nieuwpoortse garnalen-mousseline van kreeft gekoeld roereitje
Tarbot met polderboter-boschampignons
Wit van hoeveparelhoen "Fine Champagne"-eindejaarsgarnituur
Kaasbordje met zijn garnituren (+10)
Nagerecht naar keuze

Voor meer inlichtingen en vragen kunt u langskomen in onze winkel of via 058/233919 of info@capecod.be.
Bestel tijdig, zo kunnen we uw feestmaaltijd met de zorg behandelen die ze verdient. Bestellingen per mail zijn enkel geldig na onze bevestiging.

Uw bestellingen voor de Kerstdagen noteren wij ten laatste op maandag 20/12 om 18 uur. Voor de eindejaarsdagen noteren we de laatste bestellingen op maandag 27/12 om 18uur . Na deze data kunnen bestellingen ook niet meer gewijzigd of geannuleerd worden.

Bestellingen(24/12 en 31/12) kunnen afgehaald worden tussen 13u30 en 17u. Op 25/12 en 1/1 kunnen de bestellingen enkel afgehaald worden tussen 9u en 11u.

Sommige gerechten worden op porselein van het huis meegegeven, waarvoor een waarborg zal gevraagd worden.
Els & Lieven en hun team, wensen u aangename eindejaarsfeesten.