FEESTMENU - € 54

CARPACCIO RUND - terrine ganzenlever

*

FAZANTFILET 'FINE CHAMPAGNE'
crème van knolselder – appel met veenbessen – boschampignons
– witlof – kroketten

*

KOUDE SABAYON – rood fruit

DELUXE MENU - € 78

HALVE KREEFT – kruidenboter

*

HERTENKALFFILET
crème van knolselder – appel met veenbessen – boschampignons
– witlof – wildjus – kroketten

*

SNICKER TARTELETTE
chocolade – pinda – caramel

MENU IS VANAF 2 PERSONEN.
PER 2 PERSONEN ONTVANG JE 1 FLES WIJN.

WIJ WENSEN AL ONZE KLANTEN
EEN PRETTIG & CULINAIR EINDEJAAR!

BESTELLEN - ALLEEN TELEFONISCH
KERST: T.E.M. ZON. 20 DEC
OUDEJAAR: T.E.M. ZON. 27 DEC

AFHALEN
24 DEC: VAN 12U TOT 15U
31 DEC: VAN 12U TOT 15U

BUTSWERVESTRAAT 9 | 9990 MALDEGEM | T 050 71 21 16
WWW.CAPRICEMALDEGEM.BE

TASTE THE JOY
OF THE SEASON!

Caprice

AFHAALGERECHTEN
EINDEJAARSFEESTEN

APERITIEVEN

APERITIEF MAISON – € 20 / 0,5L – € 40 / L
COCKTAIL SNEEUWWITJE – € 15 / 0,5L
MOCKTAIL POMPELMOES – € 10 / 0,5L
MOCKTAIL APPEL-GEMBER – € 10 / 0,5L

HUISBEREID

LIMONCELLO, FRAMBOCELLO, ORANGECELLO – € 15 / 0,25L
ADVOCAAT – € 14 / 0,25L

HAPJES

TOAST STEAK TARTAAR - truffelmayo – € 16
BRUSCHETTA - tomatensalsa (6 stuks) – € 10
GEMARINEERDE KIP - teriyakisaus – € 12
BREYDELSPEK - mosterddip – € 12
RIBBETJES - salsadip – € 16
SERRANOHAM – € 16
STOOFVLEESBOLLETJES - (10 stuks) – € 20
GARNAALBOLLETJES - (10 stuks) – € 25
KAASBOLLETJES - (10 stuks) – € 15
NOBASHI-GARNAAL - basilicumdip (6 stuks) – € 16
GELAKT BUIKSPEK - venkel - pickles – € 16
SCAMPI CAPRICE - rode pestoboter (9 stuks) – € 20

TO SHARE

VOOR 6P TOT 8P

CARPACCIO - rucola - parmezaan – € 51
VITELLO TONNATO – € 51
GEMARINEERDE ZALM - mierikswortel – € 54
GEROOKTE ENTRECÔTE - truffel - zwarte peper - tête de moine – € 54

KLASSIEKERS

AU BAIN-MARIE OP TE WARMEN

VOL-AU-VENT - slaatje - kroketten – € 22
GEHAKTBALLETJES IN TOMATENSAUS - slaatje - kroketten – € 18
GEGAARDE KIPFILET - slaatje - kroketten – € 16
VLAAMSE STOVERS - slaatje - kroketten – € 20

VOORGERECHTEN

VITELLO TONNATO – € 19
GARNAALKROKETTEN – € 5 / STUK
KAASKROKETTEN – € 3 / STUK
CARPACCIO - rucola - parmezaan – € 18
CARPACCIO - ganzenlever – € 21
CARPACCIO - Wagyu rund – € 22
HALVE KREEFT - kruidenboter – DAGPRIJS
HALVE KREEFT - roomsaus – DAGPRIJS
GEMARINEERDE ZALM - mierikswortel – € 19
FOIE GRAS - krentenbrood - pruimencompote – € 25
GEROOKTE PALING - brioche - zure room - mierikswortel – € 20
GEROOKTE ENTRECÔTE - brioche - truffel - zwarte peper - tête de moine – € 18

HOOFDGERECHTEN

MAX. 3 VERSCHILLENDE HOOFDGERECHTEN PER BESTELLING
BETEKENT VLOT OPWARMEN THUIS

HERTENKALFFILET - crème van knolselder - appel met veenbessen - boschampignons - witlof - wildjus - kroketten (min. 2p) – € 31 PP
HERTENRAGOUT - warme groenten - kroketten (min. 2p) – € 28 PP
FAZANTFILET 'FINE CHAMPAGNE' - crème van knolselder - appel met veenbessen - boschampignons - witlof - kroketten (min. 2p) – € 28 PP
KALFSKROON - gebraiseerd witlof - gepofte aardappel - beukenhofsaus (min. 2p) – € 30 PP
CHATEAUBRIAND - warme groenten - champignonsaus - gratin dauphinois (min. 2p) – € 38 PP
HEREFORD RIB EYE - warme groenten - beukenhofsaus - gratin dauphinois (min. 2p)– € 40 PP
CÔTE À L'OS - warme groenten - champignonsaus - gratin dauphinois (min. 2p) – € 39 PP
WARME VISSCHOTEL - zalm - kabeljauw - scampi - witlof - gepofte aardappel - roomsaus met fijne groentjes (min. 2p) – € 30 PP

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE – € 9
CHOCOMOUSSE – € 10
MOELLEUX – € 10
KOUDE SABAYON - rood fruit – € 10
TARTE TATIN (natuur) – € 10
SNICKER TARTELETTE - chocolade – pinda – caramel – € 10
KOFFIE GARNITUREN (3 stuks) – € 4,50 PP

BRINGING HOLIDAY JOY
TO YOUR TABLE!