

# RESTAURANT MALPERTUUS

Ledestraat 62 , 9971 Lembeke

www.restaurantmalpertuus.be

09/377 21 79 of 0497/482 904

## Voorgerechten

Gegratineerde sint-jacobsschelp (topper)	15 €
Ganzenleverterrine met gerookte eendeborst	16 €
Gerookte zalm met zijn garnituur	14 €
Parmaham met meloen	13 €
Dagsoep 1 liter	6,5 €
Scampi's 6 stuks :	14 €
▪ lookboter	
▪ van de chef (getomateerde roomaus)	
▪ van de chef pikant	
▪ met currysaus	
▪ met kreeftensaus	
½ Kreeft voor in de oven met lookboter 350 gr	30 €
½ Kreeft voor in de oven met look,tomaat,basilicum	30 €
Garnaalkroket 2 stuks	12 €
Kaaskroket 2 stuks	8 €
Duo kaas en garnaalkroket	10 €

## Visgerechten

Gegratineerde luxe visshotel (topper)	27 €
▪ Kabeljauwfilet, zalmfilet, st-jacobsvruchten, scampi's, prei en puree	
Kreeft voor in de oven met lookboter +700 gr	55 €
Kreeft voor in de oven met look, tomaat en basilicum	55 €
▪ + voorgebakken frietjes of krielaardappelen	
Scampi's 9 stuks + voorgebakken frietjes	19 €
Scampi's 12 stuks + voorgebakken frietjes	23 €
▪ lookboter	
▪ van de chef (getomateerde roomaus)	
▪ van de chef pikant	
▪ met currysaus	
▪ met kreeftensaus	
Zalmfilet met preiroomsaus en puree	23 €

## Palinggerechten

Paling gebakken + tartaar en citroen	30.00 €
Paling in de room	32.00 €
Paling in het groen	32.00 €
Paling met tomatenroomsaus	32.00 €
Paling provençale	32.00 €
Paling met kreeftenroomsaus	32.00 €
Paling met preiroomsaus	32.00 €
Paling met dragonroomsaus	32.00 €
Paling Malpertuus (champagne-roomsaus)	32.00 €
Paling chef (roomsaus met spek, ajuin, graanjenever)	32.00 €

+ voorgebakken frietjes

## Dessert

Chocomousse	6 €
Gekoelde sabayon met rode vruchten	8 €

## Dranken

Fles huiswijn wit / rood / rosé	10 €
Fles Cava	15 €
Fles Champagne	25 €

## TRAITEURDIENST

Elke dag behalve op onze sluitingsdagen, vanaf 11.30u.

Tel. 09/377 21 79 of 0497/482 904 elke dag bereikbaar.

Afhalen kerstavond 11u - 13 u en kerstdag van 10.30u – 11.45u.

Afhalen oudejaarsavond van 11 u tot 13 u.

## Vleesgerechten

Rib eye, licht aangebakken of rauw	29 €
Filet pur van Belgisch witblauw, licht aangebakken of rauw	29 €
+ voorgebakken frietjes	
+ koude groenten	
+ sausje naar keuze :peper, béarnaise of champignonroomsaus	
Varkenshaasje met champignonroomsaus	22 €
+ warme groentjes en kroketjes	
Spaghetti / Kinderspaghetti	14/11 €
Kipfilet / appelmoes + frietjes	14 €

## Wildgerechten

Fazant in de room	26 €
Hertenkalffilet op wijze van de chef	28 €
Stoofpotje van wild	25 €
Hazenrug "Harlekijn"	28 €

+ wildgarnituur en kroketjes

## \*\*\*\*\* CULINAIRE FEESTSUGGESTIES \*\*\*\*\*

vanaf 24/12/2020, al onze andere gerechten zijn altijd te verkrijgen.

**KERSTAVOND EN KERSTDAG (bestellen voor 21/12/22 12 u)**

**OUDEJAARSVOND (bestellen voor 28/12/22 12 u)**

**Hapjes 3 stuks per persoon 9.00 €**

Tartaar van gerookte zalm

Mousse van ganzenleverterrine

Gelakt eendeboutje (voor in de oven)

## Voorgerechten

Gegratineerde sint-jacobsschelp 15 €

Tomatenroomsoep met balletjes 1 liter 6.5 €

Ganzenleverterrine met gerookte eendenborst 16 €

½ Kreeft voor in de oven met lookboter 30 €

½ kreeft voor in de oven met look, tomaat en basilicum 30 €

## Hoofdgerechten

Parelhoenfilet "Fine champagne", warme groentjes en kroketjes 23 €

Parelhoenfilet met champignonroomsaus, warme groenten en kroketjes 23 €

Zetongfilets met kreeftensaus, fijngesneden groentjes en puree 30 €

Kreeft ± 700 gr voor in de oven met look, tomaat en basilicum 55 €

Kreeft ± 700 gr voor in de oven met lookboter 55 €

## Dessert

Gekoelde sabayon met verse rode vruchten 8 €

Het ideale geschenk een waardebon van restaurant Malpertuus.

# HOE DE GERECHTEN OPWARMEN:

TIP: Gelieve alle gerechten ongeveer 20 min op voorhand uit de koelkast te nemen

vooraleer u ze opwarmt in de oven of microgolfoven.

<b>HAPJE GELAKT EENDEBOUTJE</b> ➤ <i>Opwarmen in een voorverwarmde oven, ongeveer 10 à 15 min op 180 graden</i>
<b>Sint-Jacobsschelp of visschelp</b> (voorgerecht) ➤ <i>Opwarmen in een voorverwarmde oven, ongeveer 20 à 25 min op 180 graden</i>
<b>Paling</b> met saus naar keuze ➤ <i>Opwarmen in microgolf of op een zacht vuurtje</i>
Gegratineerde <b>luxe visshotel OF Zalmfilet</b> ➤ <i>Opwarmen in een voorverwarmende oven ongeveer 20 min à 25 min op 180 graden</i>
<b>Rib eye OF filet pur Belgisch witblauw in de oven</b> ➤ <i>Opwarmen in een voorverwarmende oven ongeveer 15 min om te beginnen op 200 graden. Als de bakwijze nog niet is zoals u het wenst dan moet het langer in de oven. Als u het vlees uit de oven hebt genomen, even laten rusten onder aluminiumfolie.</i>
<b>Varkenshaasje</b> met warme groentjes ➤ <i>Opwarmen in een voorverwarmende oven ongeveer 20 à 25 min op 180 graden</i>
<b>Parelhoen</b> met warme groentjes ➤ <i>Opwarmen in een voorverwarmende oven ongeveer 25 a 30 min op 180 graden</i>
<b>Scampi's</b> look, chef, pikant , currysaus of kreeftensaus ➤ <i>Opwarmen in een voorverwarmende oven ongeveer 20 à 25 min op 180 graden</i>
<b>Kreeft</b> lookboter of met look en basilicum of thermidor ➤ <i>Opwarmen in een voorverwarmende oven ongeveer 20 à 25 min op 180 graden</i>
<b>WILDGERECHTEN</b>
<b>Fazant in de room</b> ➤ <i>Opwarmen in een voorverwarmende oven ongeveer 15 à 20 min op 180 graden</i>
<b>Hazenrug Harlelijn</b> ➤ <i>Opwarmen in een voorverwarmende oven ongeveer 10 à 15 min op 180 graden</i>
<b>Stoofpotje van wild</b> ➤ <i>Opwarmen in microgolf 3 à 5 min</i>
<b>Hertenkalffilet</b> ➤ <i>Opwarmen in een voorverwarmende oven ongeveer 10 à 15 min op 180 graden</i>
<b>DE WILDGARNITUUR OF WARME GROENTEN KUNT U OPWARMEN IN DE MICRO OF IN DE OVEN.</b>

**SMAKELIJK EN BEDANKT**