

ONZE AFHAALGERECHTEN TIJDENS DE EINDEJAARSPERIODE

> VOORGERECHTEN

Huisbereide garnaalkroketjes	3.75 EUR/STUK
Huisbereide kaaskroketjes	3.00 EUR/STUK
Huisbereide visschelp	10.00 EUR
Wildkroketjes	3.50 EUR/STUK
Gerookt visbordje "Polderzicht"	12.75 EUR
Duo van wildpaté met garnituur	12.25 EUR
Ingelegde paling <i>in een potje</i>	10.00 EUR
Kreeftensoep verrijkt met Armagnac	18.50 EUR/LITER
Preisoep	6.75 EUR/LITER

Bij de voorgerechten wordt één broodje per persoon meegegeven.

> HOOFDGERECHTEN

>> **Onze palinggerechten** op 10 verschillende bereidingen

Gebakken met zelfbereide tartaarsaus	22.00 EUR
In 't groen	
Roomsaus	
Provençalse saus	
Garnaalsaus	
Kreeftensaus	
Grootmoeders wijze - witte wijn, prei & garnaaltjes	
Polderzicht - roomsaus met dragon	
Sentse wijze - Augustijnbier, prei & garnaaltjes	
Gebakken paling met een sausje naar keuze (room, garnaal, kreeft, Provençaal of groen)	22.75 EUR
 Een flesje palingwijn 'Domaine Astruc Marsanne Languedoc 2015'	15.00 EUR

Andere vis -en vleesgerechten

Scampi's met kreeftenroom - 10 stuks	19.25 EUR
Vispannetje van de chef	20.00 EUR
Zeetongrolletjes	
- met witte wijn, prei & garnaltjes	22.00 EUR
- van de chef (<i>garnalenbouillon</i>)	22.00 EUR
- Normandische (<i>per 2 pers.</i>)	22.75 EUR
Lamskroon met grove mosterdsaus, en warme groentjes	23.75 EUR

Onze wildsuggesties

Fazantenborstfilet "Fine Champagne"	21.50 EUR
Hertenkalkroon met peperroomsaus (<i>per 2 pers.</i>)	26.00 EUR
Hertenkalfmédaillon	
- met appeltjes in de room	23.00 EUR
- met kriekjes in eigen nat	22.00 EUR

➔ Verse frietjes (of kroketjes) bij het hoofdgerecht?

Graag vermelden bij het doorgeven van de bestelling!

1.50 EUR/P.P.

> DESSERTS

Zelfbereid vanilleroomijs	7.00 EUR/LITER
Appelgebak	3.25 EUR
Mini buche	
- framboos/mango	5.00 EUR
- duo van chocolade	5.00 EUR

BESTELLEN

Restaurant Polderzicht - Ronny, Sonja & Eline

09 379 86 53 | www.polderzicht.be | info@polderzicht.be

AFHALEN

24/12 & 31/12: 15u30 - 18u00

25/12 & 01/01: 10u00 - 12u00