

AFHAALGERECHTEN EINDEJAARSPERIODE



VOORGERECHTEN

Huisbereide garnaalkroketten	4.15 EUR/stuk
Huisbereide kaaskroketten	3.50 EUR/stuk
Huisbereide visschelp	11.00 EUR
Duo van wildkroket	4.00 EUR/stuk
Duo van wildpaté	12.75 EUR
Gerookt visbordje <i>Polderzicht</i>	13.25 EUR
Ingelegde paling <i>in een potje</i>	10.00 EUR
Kreeftensoep verrijkt met Armagnac	19.75 EUR/liter
Tomatensoep	7.00 EUR/liter

→ *De voorgerechten worden vergezeld van een broodje.*

HOOFDGERECHTEN

ONZE PALINGGERECHTEN OP 10 VERSCHILLENDE WIJZES

Gebakken <i>met zelfbereide tartaarsaus</i>	
In 't groen	
Roomsaus	
Provençaalse saus	
Garnaalsaus	24.50 EUR
Kreeftensaus	
Polderzicht - <i>roomsaus met dragon</i>	
Op Sentse wijze - <i>augustijnbier, prei & garnaaltjes</i>	
Op grootmoeders wijze - <i>witte wijn, prei & garnaaltjes</i>	
Gebakken paling met een sausje naar keuze (<i>room, garnaal, kreeft, provençaal of groen</i>)	26.50 EUR

→ **Een flesje palingwijn** 17.00 EUR
'Domaine Astruc Marsanne Languedoc 2015'

Scampi's met kreeftenroom - 10 stuks	22.00 EUR
Scampi's met curry & appeltjes - 10 stuks	23.00 EUR
Vispannetje van de chef	22.75 EUR
Zeetongrolletjes	
- met witte wijn, prei & garnaltjes	26.00 EUR
- van de chef (garnalenbouillon)	26.00 EUR
- Normandische	26.50 EUR
Lamskroon met grove mosterdsaus en warme groentjes	27.00 EUR
Parelhoenfilet met witte druifjes	22.00 EUR

ONZE WILDSUGGESTIES

Fazantenborstfilet "Fine Champagne"	22.00 EUR
Hertenkalkroon met peperroomsaus	27.00 EUR
Hertenkalfmédaillon	
- met appeltjes in de room	23.50 EUR
- met kriekjes in eigen nat	23.50 EUR



Verse frietjes of kroketjes bij het hoofdgerecht?

Graag vermelden bij het doorgeven van de bestelling!
2.50 EUR/P.P.

DESSERTS

Zelfbereid vanilleroomijs	8.00 EUR/LITER
Tartetelette fine pommes	4.25 EUR



EINDEJAARSDSSERT

Lingot chocorange

8.50 EUR

BESTELLEN

Restaurant Polderzicht - Ronny, Sonja & Eline

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

AFHALEN

24/12 & 31/12: 12u30 - 17u00

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

