

Afhaalgerechten feestdagen



VOORGERECHTEN

Huisbereide garnaalkroketter	4.50 EUR/stuk
Huisbereide kaaskroketter	3.80 EUR/stuk
Wildkroketter	4.85 EUR/stuk
Duo van wildpaté	14.00 EUR
Gerookt visbordje <i>Polderzicht</i>	14.75 EUR
Ingelegde paling <i>in een potje</i>	10.00 EUR
Vitello Tonnato	13.75 EUR
Kreeftensoep verrijkt met Armagnac	21.00 EUR/liter
Tomatensoep	7.50 EUR/liter

HOOFDGERECHTEN

ONZE PALINGGERECHTEN OP 10 VERSCHILLENDE WIJZES

Gebakken <i>met zelfbereide tartaarsaus</i>	
In 't groen	
Roomsaus	
Provençalse saus	
Garnaalsaus	
Kreeftensaus	26.00 EUR
<i>Polderzicht - roomsaus met dragon</i>	
<i>Op Sentse wijze - augustijnbier, prei & garnaaltjes</i>	
<i>Op grootmoeders wijze - witte wijn, prei & garnaaltjes</i>	
Gebakken paling met een sausje naar keuze (<i>room, garnaal, kreeft, provençaal of groen</i>)	28.75 EUR



Een flesje palingwijn

'Domaine Astruc Marsanne Languedoc 2015' 17.25 EUR



Scampi's met kreeftenroom - 10 stuks	23.00 EUR
Scampi's met curry & appeltjes - 10 stuks	25.00 EUR
Vispannetje van de chef	23.25 EUR
Zeetongrolletjes	
• met witte wijn, prei & garnaaltjes	28.00 EUR
• van de chef (garnalenbouillon)	28.50 EUR
• Normandische	30.00 EUR
Lamskroon met grove mosterdsaus en warme groentjes	28.50 EUR

ONZE WILDSUGGESTIES

Fazantenborstfilet "Fine Champagne"	24.75 EUR
Hertenkalkroon met peperroomsaus	29.00 EUR
Hertenkalfmédaillon	
• met appeltjes in de room	26.00 EUR
• met kriekjes in eigen nat	26.00 EUR



**Verse frietjes of kroketjes
bij het hoofdgerecht?**
3.00 EUR/P.P.

DESSERTS

Zelfbereid vanilleroomijs	8.75 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

