

## KEUKEN DOORLOPEND GEOPEND TOT 21U30, OP MAANDAG TOT 21U00

## ZONDAG MENU'S

Uitsluitend verkrijgbaar tussen 11h30 &amp; 14h00

## MAANDAG 30 OKTOBER GESLOTEN

## WOENSDAG 1 NOVEMBER OPEN !!!

WOENSDAG 1 NOVEMBER  
ALLERHEILIGEN

- ⇒⇒Minestrone-soep
- ⇒⇒Wildpotje, peertje in veenbessen en kroketjes OF
- ⇒⇒Visspiesje met tartaar, bloemkool/broccoli en puree
- ⇒⇒Dessert naar keuze

## ZONDAG 5 NOVEMBER

- ⇒⇒Champignonroomsoep
- ⇒⇒Filetgebraad saxonne, erwten en wortelen en kroketjes OF
- ⇒⇒Stoofcarbonade zoetzuur met appelmoes en frietjes
- ⇒⇒Dessert naar keuze

ZATERDAG 11 NOVEMBER  
WAPENSTILSTAND

- ⇒⇒Kervelsoep met erwten
- ⇒⇒Varkenshaasje zoetzuur met gefruite uien, erwten en wortelen met kroketjes OF
- ⇒⇒Gegratineerd vispannetje met spinaziepuree
- ⇒⇒Dessert naar keuze

## ZONDAG 12 NOVEMBER

- ⇒⇒Uiensoep met croutons
- ⇒⇒Wildburger met appeltjes, boschampignons, witlof & kroketjes OF
- ⇒⇒Victoriabaars met kruidenkorst en spruitjespuree
- ⇒⇒Dessert naar keuze

ZATERDAG 18 & 25 NOVEMBER GESLOTEN  
TOT 18H30 WEGENS WILDAVOND

## ZONDAG 19 NOVEMBER

- ⇒⇒Tomatengroentesoep
- ⇒⇒Steak met champignonroomsaus, wokgroentjes & frietjes
- ⇒⇒Dessert naar keuze

## ZONDAG 26 NOVEMBER

- ⇒⇒Erwtensoepp
- ⇒⇒Stoofpotje van mals varkensvlees met perzik, ananas, en kroketjes OF
- ⇒⇒Scampi op wijze van de chef met puree van broccoli
- ⇒⇒Dessert naar keuze

## ZONDAG 3 DECEMBER

- ⇒⇒Bouillonsoep met balletjes
- ⇒⇒Gegrilde kipfilet met een jagersausje, bloemkool en kroketjes OF
- ⇒⇒Zalm met een bieslookroomsausje, bloemkool en kroketjes
- ⇒⇒Dessert naar keuze

## ZONDAG 10 DECEMBER

- ⇒⇒Broccoliroomsoep
- ⇒⇒Kalkoen met een saus van fijne groentjes, peertjes met veenbessen en kroketjes OF
- ⇒⇒Koolvishaas met een zachte mouselinesaus en erwtenpuree
- ⇒⇒Dessert naar keuze

MAANDAG 11 DECEMBER (€ 15,50)  
KERSTMARKT NEEROETEREN

- ⇒⇒Erwtensoepp
- ⇒⇒Stoofvlees op grootmoederswijze met appelmoes en kroketjes
- ⇒⇒Dessert naar keuze

## ZONDAG 17 DECEMBER

- ⇒⇒Witloofroomsoep met spekjes
- ⇒⇒Ossentong met champignonroomsaus met salade en puree OF
- ⇒⇒Vissuggestie van de week met een kruidensausje en puree van prei
- ⇒⇒Dessert naar keuze

## ZONDAG 24 DECEMBER GESLOTEN

MAANDAG 25 DECEMBER  
KERSTMIS (MENU Z.O.Z.)GESLOTEN VAN ZONDAG 31 DECEMBER  
T/M DONDERDAG 4 JANUARI

## VRIJDAG 5 JANUARI = OPEN

## ZONDAG 7 JANUARI

- ⇒⇒Pompoensoep
- ⇒⇒Kalkoen met ciderroomsaus, salade en kroketjes
- ⇒⇒Lengfilet overgoten met een kruidensaus, en puree van prei
- ⇒⇒Dessert naar keuze

## ZONDAG 14 JANUARI

- ⇒⇒Bloemkoolsoep
- ⇒⇒Videe van kip met bladerdeegkoekje, salade en frietjes OF
- ⇒⇒Videe van vis met een duo van sauzen, salade en frietjes
- ⇒⇒Dessert naar keuze

## ZONDAG 21 JANUARI

- ⇒⇒Wortelsoep
- ⇒⇒Ossentong met champignonroomsaus, salade en aardappel-puree OF
- ⇒⇒Zeebaars met bieslookroomsaus en puree van fijne groentjes
- ⇒⇒Dessert naar keuze

## ZONDAG 28 JANUARI

- ⇒⇒Rijkelijk gevulde groentesoep
- ⇒⇒Varkenswangen in een sausje van Rodenbach, peertje in veenbessen en kroketjes OF
- ⇒⇒Scampi op wijze van de chef met puree van broccoli
- ⇒⇒Dessert naar keuze

## ZONDAG 4 FEBRUARI

- ⇒⇒Preiroomsoep
- ⇒⇒Konijn op grootmoederswijze met appelmoes en kroketjes OF
- ⇒⇒Zalm in een kruidenkorst, choronsaus en spinaziepuree
- ⇒⇒Dessert naar keuze

## IEDERE WEEK ANDERE DAGMENU'S. KIJK OP WWW.OUDOTEREN.BE

| Dagmenuprijzen*        | weekdagen | zon- en feestdagen |
|------------------------|-----------|--------------------|
| Volwassenen            | €15,50    | €18,50             |
| Kinderen (tot 12 jaar) | €12,50    | €13,50             |
| Afhaalmenu             | €12,00    | €14,00             |

\*prijzen vanaf 1 augustus 2017

-kinderen onder 3 jaar gratis

-Prijzen zijn incl. dienst en BTW



# KERSTMIS

## AFHAALMENU KERSTDAGEN

- »»Klassieke kipcocktail met selder, nootjes en perziken OF
- »»Mini-vispannetje met een cammenbertsausje

- »»Romige courgette - avocado soep OF
- »»Tomatensoep all arrabiata

- »»Wildragoût met boschampionns OF
- »»Stoofpotje van kalkoen met ananas, perzik en mandarijn OF
- »»Scampi op wijze van de chef met een kruidige roomsaus

*Alle gerechten worden voorzien van winterse groentjes en ongebakken denneappeltjes/kroketjes*

- »»Een duo van witte en bruine chocolademouse OF
- »»Tiramisu van amaretto en speculoos

**3 GANGENMENU\* = € 19,50**

**3 GANGENMENU\* + VOORGERECHT = € 25,00**

*\*3 gangen menu = soep-hoofdgerecht+dessert*

*Enkel op reservatie. Alles wordt op voorhand verpakt, klaargezet en wordt koud afgehaald.*

*Afhalen op zondag 24 december tussen 16u00 & 18u00.  
Afhalen op maandag 25 december tussen 10u00 & 14u00.*

## MAANDAG 11 DECEMBER

### KERSTMARKT NEEROETEREN

#### “EISBEIN MIT SAUERKRAUT“

*(verkrijgbaar vanaf 12h00)*

— Voor €12 per persoon! —

- »»Hammeke, braadworst, hespenspek, puree, zuurkool en mosterd

Buiten bij Oud Oteren

Varken aan het spit van slagerij  
Rik Verbeek

- »»Tapwagen | feesttent | music | jenevers | Jagermeister | glühwein | vuurkorven
- »»Verse erwtensoep & goulashsoep

— Live radio LRM —

## KERSTMENU 25 DECEMBER

- »»Glaasje cava + amuse van de chef
- »»Romige courgette avocadosoep OF Tomatensoep all arrabiata
- »»Hoofdgerecht (keuze uit onderstaande)
- »»Verrassingsdessert met vers huisbereid “RoNiNi” ijs
- »»Een kopje Rombouts koffie met een zoete afsluiter

**MENU MET HOOFDGERECHT 1 = € 37,-**

- »»Stoofpotje van kalkoen met perzik, ananas en mandarijn

**MENU MET HOOFDGERECHT 2 = € 42,-**

- »»Traag gegaarde Tournedos met Kaapse portosaus

**MENU MET HOOFDGERECHT 3 = € 42,-**

- »»Gebakken zalm met een korst van amandelschilfers in combinatie met een zachte mosterdsaus

**MENU MET HOOFDGERECHT 4 = € 50,-**

- »»Reerugfilet met een sausje van bospaddenstoelen

*- Alle hoofdgerechten worden geserveerd met winterse groentjes, dennenappeltjes of spinazie/prei puree*

**MENU MET VOORGERECHT = +€ 10,-\***

- »»1) Bruschetta met groene pesto, tomatensalsa, Italiaanse charcuterie & rucolla (**geschikt voor 2 personen**)
- »»2) Carpaccio van ossenhaas, afgewerkt met een kruidensalade, parmezaanse kaas en pijnboompitten
- »»3) Feestelijk duo van een kaas en garnaalkroketje met een frisse groentegarnituur
- »»4) Klassieke cocktail van verse Schotse zalm
- »»5) Klassieke cocktail van kip met huisgemaakte cocktailsaus

*\* Kies bij uw hoofdgerecht een voorgerecht voor €10 extra.  
Keuze van voor- en hoofdgerecht dient ten laatste 2 weken van te voren worden doorgegeven.*

*Reserveren kan tussen 11h30 & 15h30 en tussen 17h30 & 20h00  
— Vegetarisch en kindermenu verkrijgbaar op reservatie! —*

## KERSTMARKTEN 2017

Nog enkele kaarten verkrijgbaar bij Oud Oteren voor de bezoeken naar de kerstmarkten 2017!!!  
Voor datums, prijs & tijd kijk op [www.oudoteren.be](http://www.oudoteren.be)