

RESTAURANT MALPERTUUS

Ledestraat 62, 9971 Lembeke

www.restaurantmalpertuus.be

09/377 21 79 of 0497/482 904

Voorgerechten

Gegratineerde sint-jacobsschelp (topper)	17 €
Ganzenleverterrine met gerookte eendeborst	16 €
Gerookte zalm met zijn garnituur	14 €
Parmaham met meloen	14 €
Dagsoep 1 liter	7 €
Scampi's 5 stuks :	15 €
▪ lookboter	
▪ van de chef (getomateerde roomaus)	
▪ van de chef pikant	
▪ met currysaus	
▪ met kreeftensaus	
½ Kreeft voor in de oven met lookboter	35 €
½ Kreeft voor in de oven met look, tomaat, basilicum	35 €
Garnaalkrokot 2 stuks	14 €
Kaaskrokot 2 stuks	10 €
Duo kaas en garnaalkrokot	12 €

Visgerechten

Gegratineerde luxe visshotel (topper)	30 €
▪ Kabeljauwfilet, zalmfilet, st-jacobsvruchten, scampi's, prei en puree	
Kreeft voor in de oven met lookboter +700 gr	65 €
Kreeft voor in de oven met look, tomaat, basilicum	65 €
▪ + voorgebakken frietjes of krielaardappelen	
Scampi's 10 stuks + voorgebakken frietjes	25 €
▪ lookboter	
▪ van de chef (getomateerde roomaus)	
▪ van de chef pikant	
▪ met currysaus	
▪ met kreeftensaus	
Zalmfilet met preiroomsaus en puree	25 €

Palinggerechten

Paling gebakken + tartaar en citroen	31.00 €
Paling in de room	33.00 €
Paling in het groen	33.00 €
Paling met tomatenroomsaus	33.00 €
Paling provençale	33.00 €
Paling met kreeftenroomsaus	33.00 €
Paling met preiroomsaus	33.00 €
Paling met dragonroomsaus	33.00 €
Paling Malpertuus (champagne-roomsaus)	33.00 €
Paling chef (roomsaus met spek, ajuin, graanjenever)	33.00 €

+ voorgebakken frietjes

Dessert

Chocomousse	7 €
Gekoelde sabayon met rode vruchten	9 €

Dranken

Fles huiswijn wit / rood / rosé	11 €
---------------------------------	------

TRAITEURDIENST

Elke dag behalve op onze sluitingsdagen, vanaf 11.30u.

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

Afhalen kerstavond/ kerstdag **enkel op 24/12** van 11u tot 13 u

Afhalen oudejaar / 1 januari **enkel op 31/12** van 11 u tot 13 u.

Vleesgerechten

Rib eye, licht aangebakken of rauw	31 €
Filet pur van Belgisch witblauw, licht aangebakken of rauw	31 €
+ voorgebakken frietjes	
+ koude groenten	
+ sausje naar keuze :peper, béarnaise ,champignonroomsaus	
Varkenshaasje met champignonroomsaus	24 €
+ warme groentjes en krokotjes	
Spaghetti / Kinderspaghetti	15/12€
Kipfilet / appelmoes + frietjes	16 €

Wildgerechten

Fazant in de room	30 €
Stoofpotje van wild	26 €
Hazenrug "Harlekijn"	30 €

+ wildgarnituur en krokotjes

**** FEESTSUGGESTIES ****

vanaf 24/12/2022, al onze andere gerechten zijn altijd te verkrijgen.

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

OUDEJAAR en NIEUWJAAR (bestellen voor 28/12 12 u)

Hapies 3 stuks per persoon 11 €

Tartaar van gerookte zalm

Mousse van ganzenleverterrine

Videe van de chef

Voorgerechten

Gegratineerde sint-jacobsschelp 17 €

Tomatensoep met balletjes 1 liter 7 €

Ganzenleverterrine met gerookte eendenborst 16 €

½ Kreeft voor in de oven met lookboter 35 €

½ kreeft voor in de oven met look, tomaat en basilicum 35 €

Hoofdgerechten

Parelhoenfilet "Fine champagne", warme groentjes en krokotjes 27 €

Kreeft voor in de oven met look, tomaat en basilicum 65 €

Kreeft voor in de oven met lookboter 65 €

Dessert

Gekoelde sabayon met verse rode vruchten 9 €

**Het ideale geschenk een waardebon
van restaurant Malpertuus.**

HOE DE GERECHTEN OPWARMEN:

TIP: Gelieve alle gerechten ongeveer 30 min op voorhand uit de koelkast te nemen

vooraleer u ze opwarmt in de oven of microgolfoven.

Vidée ➤ <i>Opwarmen in een voorverwarmde oven, ongeveer 15 min op 180 graden</i>
Sint-Jacobsschelp (voorgerecht) ➤ <i>Opwarmen in een voorverwarmde oven, ongeveer 20 à 25 min op 180 graden</i>
Paling met saus naar keuze ➤ <i>Opwarmen in microgolf of op een zacht vuurtje</i>
Gegratineerde luxé visschotel OF Zalmfilet ➤ <i>Opwarmen in een voorverwarmende oven ongeveer 20 min à 25 min op 180 graden</i>
Rib eye OF filet pur Belgisch witblauw in de oven ➤ <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>
Varkenshaasje met warme groentjes ➤ <i>Opwarmen in een voorverwarmende oven ongeveer 20 à 25 min op 180 graden</i>
Parelhoen met warme groentjes ➤ <i>Opwarmen in een voorverwarmende oven ongeveer 25 a 30 min op 180 graden</i>
Scampi's look, chef, pikant , currysaus of kreeftensaus ➤ <i>Opwarmen in een voorverwarmende oven ongeveer 20 à 25 min op 180 graden</i>
Kreeft lookboter of met look en basilicum of thermidor ➤ <i>Opwarmen in een voorverwarmende oven ongeveer 20 à 25 min op 180 graden</i>
WILDGERECHTEN
Fazant in de room ➤ <i>Opwarmen in een voorverwarmende oven ongeveer 15 à 20 min op 180 graden</i>
Hazenrug Harlelijn ➤ <i>Opwarmen in een voorverwarmende oven ongeveer 10 à 15 min op 180 graden</i>
Stoofpotje van wild ➤ <i>Opwarmen in microgolf 4 à 5 min</i>
DE WILDGARNITUUR OF WARME GROENTEN KUNT U OPWARMEN IN DE MICRO OF IN DE OVEN.

SMAKELIJK EN BEDANKT