

# Thuis genieten van 't Koreennaer.

## 3 x exquisite hapjes bij gastronomisch afhaalmenu

Ganzenlever – honing chutney van rode ui – granola – brioche gedoogde vruchten & noten  
Zeeuwse diepe oester – gember – sanbaizu – Japanse stijl  
Noordzee krab – salade – kaffir – radijs & komkommer

## Gastronomisch afhaalmenu

Sint Jacobsvrucht  
Butternut pompoen – gecarameliseerde pitjes – duindoornbes - yuzu  
Extra Kaviaar Royal Belgian Osietra 100% Bio 5 gram + 15 euro

Cath of the day North Sea Chefs "Grietbot"  
Winterprei – handgepelde garnaal

Staat Kreeft  
Knolselder – winter truffel

Rug van Hert  
Wiloof – boschampignons – appel & veenbes - Fine Champagne – Amandel kroketjes

We love chocolate  
Kerst creatie van 3 x Valrhone chocolade – passie – pecan

## Menu prijs

3 exquisite aperitiefhapjes	15.00 €
3 gangen 1,4,5 of 2,4,5 of 3,4,5	69.00 €
3 gangen 1,2,4 of 1,3,4 of 2,3,4	76.00 €
4 gangen 1,2,4,5 of 1,3,4,5 of 2,3,4,5	83.00 €
4 gangen 1,2,3,4	91.00 €
5 gangen 1,2,3,4,5	99.00 €

## Gastronomisch a la carte

### Aperitiefhapjes

Zeeuwse platte oester natuur	6,5 € / stuk	per/6 stuks 30 €
Zeeuwse diepe oester natuur	4 € / stuk	per/6 stuks 21 €
Zeeuwse diepe oester – gember – sanbaizu – Japanse stijl	4,5 € / stuk	per/6 stuks 24 €

### Kaviaar

Kaviaar Royal Belgian Osietra 100% Bio	30 gram	65.00 €
	50 gram	105.00 €
	125 gram	250.00 €

### Voorgerechten

Bisque van schaaldieren met rijke garnituur	12,50 €
Ganzenlever – honing chutney van rode ui – granola – brioche gedoogde vruchten & noten	27.00 €
Noordzee krab – salade – kaffir – radijs & komkommer	29.00 €
Sint Jacobsvrucht 3 stuks – butternut pompoen – gecarameliseerde pitjes – duindoornbes – yuzu	27.50 €
<b>Extra Kaviaar Royal Belgian Osietra 100% Bio 5 gram + 12,50 euro</b>	
Cath of the day North Sea Chefs "Grietbot" – winterprei – handgepelde garnaal	31.00 €
Staart van kreeft – knolselder – winter truffel	39.00 €

### Hoofdgerechten

Cath of the day North Sea Chefs "Grietbot" – winterprei – handgepelde garnaal - duchesse	37.50 €
Rug van Hert – wiloof – boschampignons – appel & veenbes - Fine Champ. – Amandel kroketjes	35.00 €
Fazant – wiloof – boschampignons – appel & veenbes - Fine Champ. – Amandel kroketjes (2 pers)	65.00 €
Hazenrug – wiloof – boschampignons – appel & veenbes - Fine Champ. – Amandel kroketjes (2 pers)	75.00 €

### Kids

Bouchée à la reine: vol au vent van bio kip met bladerdeeg – duchesse	17.90 €
Kids fish fingers: gepaneerde tongreepjes met tartaarsaus "minute" – duchesse	24.90 €

### Dessert & Kaas

We love chocolate - Kerst creatie van 3 x Valrhone chocolade – passie – pecan	10.50 €
Kaasplank "Van Tricht" 5 gerijpte kazen en speciaal notenbrood	13,50 €

## Ontdek onze selectie van super lekkere passende wijnen.

Interesse vraag meer info

### Weetjes.

Graag één week op voorhand bestellen.

Al onze traiteurgerechten worden in porselein meegegeven.

Voor dit degelijk materiaal wordt er een waarborg cash betaald en cash teruggegeven.

### Info tijdens en na de feestdagen.

maandag 25.12.2023, oudejaarsavond en maandag 01.01.2024 is het restaurant gesloten.

we zijn er even tussenuit vanaf 26.12.2023 tot en met vrijdag 12.01.2024.

vanaf zaterdagavond 13.01.2024 is het restaurant terug open.

### cadeau tip:

een cadeaubon van ons restaurant om lekker te tafelen.

### Nieuwsbrief:

Schrijf je in op onze nieuwsbrief: [www.korenaer.be](http://www.korenaer.be)

**Reserveer alvast voor Valentijn woensdag 14 februari we zijn uitzonderlijk 's middags en 's avonds open! Menu volgt.**