



DOET JE PROEVEN ÉN GENIETEN!



Eindejaar 2017-2018

Langemarkstraat 7

8980 Zonnebeke

051 77 79 62

WWW.PROEFBRUNO.BE



Aperitiefschotel van het huis

4 soorten kaasblokjes en 6 vleessoorten
(Lomo, Gloriusham, Coppa Glorius, Brasvar Salami, Pur Porc en Rilette van Glorius)

Aperitief tip: Prosecco d'O

€ 7,95

Tapasschotel voor de fijnproever

Assortiment lookbroodjes, bruschetta's, tapenade oliviana, olijven, opgevulde champignons, peppadew, pancetta, Coppa Glorius, Mangalicaham, salchichón en chorizo, Frontieren brokkelkaas en macaron au foie gras

Aperitief tip: Champagne Ruffin & fils chardonnay d'Or

€ 12,95

Onze hapjes (assortiment van 6 stuks per persoon)

- Tompous van zalm met limoen
- Kletskop met foie gras en vijgencompote
- Tongrolletje met fijne groentjes
- Avocado met king krab en mousseline van krab
- Risotto met champignons en gegrilde St-Jacobsmossel
- Stoofpotje van nobashigarnaal en San Pedrosaus

*Aperitief tip: O. Douchy brut
O. Douchy rosé*

€ 12,00

€ 11,55
€ 12,50

MENU 1

Tomatenroomsoep met bieslooksnippers
Scampi op de wijze van de chef

Wijntip: L. Douchy chardonnay

Italiaanse kipfilet met suprêmesaus, groentjes en rozemarijnaardappelen

Wijntip: L. Douchy merlot fût

Zonnebeekse zonnetaart

€ 26,50

€ 3,00
€ 7,95
€ 6,35
€ 13,95
€ 7,95
€ 2,30

MENU 2

Butternutsoepje met spekjes
Oostends vispannetje

Wijntip: Remhoogte Chenin blanc

Eendenborstfilet à l'orange „Napoleon Mandarin”, groentekrans en gratinaardappelen

Wijntip: Château Bois Noir 2014

Eindejaarsbuche

€ 32,50

€ 3,95
€ 8,95
€ 10,50
€ 16,95
€ 11,50
€ 3,60

STOOFPOTJESMENU 3

Bordje met Gloriusdelicatessen
Tartaar van zalm met bieslooksausje
Spinaziesoep met forelreepjes
Gebakken coquilles met gestoofd witlof

Wijntip: Dorrance wit

Ansela van de Caab

Kabeljauw met preiaardappelen en witte wijnsaus
Varkenswangetjes „Abracadabra” met groenteblokjes
Panna cotta
Mousse van caramel

€ 36,50

€ 9,00
€ 16,95

Onze Specialiteit!



Kaasschotel met een ruim assortiment broodjes

Onze kaasschotel met rijpe fijne fermierkazen vergezeld van een notenmix, confituur, vijgenbrood, fruit

Wijntip: L. Douchy Pinot Noir

€ 16,75

€ 7,95

PRAKTISCHE TIPS

Kom uw aperitieven én feestwijnen op voorhand selecteren, samen met sommelier Bruno in onze wijnboetiek.

Vermelde prijzen zijn afhaalprijzen per persoon.

Kerstdagen: te bestellen voor 17 december.

Nieuwjaarsdagen: te bestellen voor 24 december.

OPENINGSUREN TIJDENS DE EINDEJAARSPERODE

Zondag 24/12 en 31/12: open van 7:00 tot 17:00.

Maandag 25/12 en 1/1: open van 8:30 tot 12:15.

Dinsdag 2/1 t.e.m. donderdag 4/1: GESLOTEN!