

Tarbh “holiday’s:

4 gangen feest menu: €55,⁰⁰ per persoon

“Pistou”

Krab/ zongedroogde tomaat/ basilicum

Consommé

Ei/ crepe/ eend/ paddenstoel

Hertenfilet

Geconfijte sjalot/ vijg/ porto/ aardappelwafel

Of

Bot

Knolselder/ koko’s/ witte chocolade/ mosterd

Panna cotta

Kers/ veenbes/ chocolade mousse

(menu is incl. broodjes & 3 amuses/pp)

Tarbh “holiday’s:

3 gangen menu: €25,⁰⁰ per persoon

Pompoen creme

Zure room/pistache/rivierkreeft

Kalkoen

Paddenstoel/witlof/veenbes

Of

Zalm

Karnemelk/spinazie/witte wijn

Moulleux

Chocolade/caramel/zeezout

(menu incl. broodjes & 1 amuse/pp)

Tarbh “holiday’s:

A la carte:

Gourmet:

Gourmet vleespakket 1,2kg	€39, ⁰⁰
Gourmet groentenpakket per persoon	€5, ⁵⁰

Sharing:

Butchers plate	€35, ⁰⁰
Nacho nacho stack	€25, ⁰⁰
Nacho nacho pulled pork	€35, ⁰⁰
Plukbrood	€20, ⁰⁰

Soepen:

Pompoen soep per liter (incl. garnituren)	€9, ⁵⁰
Consommé per liter (incl. garnituren)	€12, ⁰⁰
Kreeftensoep per liter (incl. garnituren)	€13, ⁰⁰

Voorgerechten:

Tartaar van rund, olijf, kappertjes,sjalot	€14, ⁰⁰
Halve kreeft, kerstomaat,kruidenolie	€27, ⁰⁰
Tomate crevete, basilicum, zongedroogde tomaat	€14, ⁰⁰
Carpaccio hert, rode biet, rucola,cabarnet sauvignon	€14, ⁰⁰

Hoofdgerechten:

Hele kreeft, nage, wortel, knolselder, kruidenolie	€49, ⁰⁰
King krab, kruidenboter, tomaat	€55, ⁰⁰
Kabeljauw, kruidenkorst, champagne, edamame	€32, ⁰⁰
Vol au vent, bospaddestoel, bresse kip, zwezerik	€35, ⁰⁰
Filet pur, shorseneren, truffel, fois royale	€49, ⁰⁰
Dry aged cote a l'os, frietjes, bearnaise	€75, ⁰⁰

Nagerechten:

Chocolade mousse (per liter)	€10, ⁰⁰
Panna cotta, kers, veenbes, chocolade	€9, ⁵⁰
Moullieux, caramel, zeezout	€9, ⁵⁰
Kaasplankje (per persoon)	€12, ⁰⁰

Diverse:

Tafelbroodjes + botertjes (per persoon)	€4,00
3 amuses (per persoon)	€6,00

Bestellen:

Voor kerstmis: TOT EN MET zondag 22/12/2020

Voor nieuwjaar: TOT EN MET zondag 29/12/2020

Bestellen kan via: 0479/18.06.90 of info@tarbh.be