



Kaart Ten Doele

VOORGERECHTEN

Drie bereidingen van scampi

Oosters - Fritti - Roomsaus Ten Doele € 21.00

Polderaardappel, gepocheerd hoeve-eitje, mousselinesaus

gerookte zalm of garnaltjes € 24.00

Koningskrab geroosterd in de Josper

met kruidenboter € 60.00

Carpaccio van Holsteinrund zacht gerookt

ganache van ganzenlever € 24.00

Gerookte Zeeuwse paling, kwartelei,

zure room, wasabi en Granny Smith € 24.00

Langoustines in een romig sausje

..... € 34.00

Terrine van ganzenlever met mango, chili

en suikerbroodje € 26.50

Gebakken ganzenlever met zoete wortel

..... € 26.50

Duo van ganzenlever

Terrine en gebakken. € 26.50

**Kikkerbillen in roomsaus "Ten Doele" of in
lookboter**

..... € 21.00

Zeeuwse Oesters

6 stuks op ijs. € 23.00

Drie koude en drie gegratineerde oesters

..... € 23.00

Gegratineerde oesters "Fine Champagne"

6 stuks. € 23.00

Wijngaardslakken in lookboter

..... € 21.00

**St-Jacobsnootjes, bloemkoolvelouté,
garnaaltjes,**

pesto, choron, buikspek. € 26.00

**Toast "Richelieu" gerookte zalm, gepocheerd
hoeve-ei**

10 g. Royal Belgian Caviar Gold label. € 39.00

Pommes Moscovite

"Royal Belgian Caviar Qsietra 30g." € 71.00

Garnaalkroketten of Kaaskroketten

of duo kaas- en garnaalkroket. € 20.00

VLEESGERECHTEN

Koninginnenhapje met krokante zwezeriken

en kroketjes. € 33.00

Gebakken kalfszwezeriken met Portsausje,

herfstgarnituur en kroketjes. € 39.00

Ossobuco met fijne groentjes,

pasta of frietjes. € 33.00

Filet Pur in de Josper, saus naar keuze

met sla en frietjes. € 39.00

Kalfskotelet in de Josper, Portosausje

wintergarnituur en kroketjes. € 36.00

Ierse côte à l'os in de Josper* 1 pers., saus naar keuze

met sla en frietjes. € 38.00

Rib-eye in de Josper*, saus naar keuze

met sla en frietjes. € 38.00

Belgische Filet mignon in de Josper*, saus naar keuze

met sla en frietjes. € 34.00

Saus naar keuze bij de vleesgerechten in de Josper

Roquefortsaus

bearnaise

choron

champignonroomsaus-

peperroomsaus

** Een Josper is een Spaanse grilloven die uitsluitend op houtskool werkt*

VISGERECHTEN

Grietfilet Normandisch

met puree. € 34.00

Gebakken kabeljauw met spinazie,

Tierenteynse mosterdsaus en puree. € 34.00

Gebakken sliptongen 3 stuks, tartaar en sla,

frietjes of puree. € 35.50

Gegrilde zeebaars, zacht tomatensausje,

warme groentjes, puree of rijst. € 33.50

Gebakken Zeetong 500g., tartaar en sla,

frietjes of puree. € 42.00

Kreeft 600 g. Belle Vue

met frietjes of brood. € 54.00

Kreeft 600 g. met kruidenboter

gegrild in de Josper met pasta. € 54.00

Paling in de room, in 't groen of Napolitain

frietjes en sla. € 35.00

Gebakken paling, tartaar

sla en frietjes. € 35.00

** Een Josper is een Spaanse grilloven die
uitsluitend op houtskool werkt*

**VOOR VRAGEN IVM DE ALLERGENEN IN
ONZE GERECHTEN KUNT U BIJ MIEKE OF
CHEF KAREL TERECHT**

NAGERECHTEN

Crème Brûlée

..... € 11.00

Foret Noir taartje

..... € 12.00

"Colonel"

citroen sorbet met Wodka. € 11.00

Café glacé

..... € 11.00

Sabayon met vanille-ijs

..... € 12.00

Pannenkoek met appeltjes gekarameliseerd

..... € 11.00

Pannenkoek met appeltjes

geflambeerd met Calvados. € 12.00

Huisgemaakte vanille-ijs, caramel

en gecarameliseerde nootjes. € 11.00

Huisgemaakte vanille-ijs,

warme chocolade. € 11.00

Huisgemaakte vanille-ijs

met advocaat en crumble van chocolade. € 12.00

Kinderijsje

met warme chocoladesaus. € 7.00

Kinderijsje Vanille

..... € 6.50