

(Tafels meer dan 6 personen. Max 4 verschillende gerechten)

Salades

Salade 't Polderhuis €18,50

Met warme geitenkaas in een krokant jasje van gedroogde ham met appel en honing

Salade caesars €18,50

Met gebakken kip, ansjovis en parmigamo schilfers

Salade Royale €22,95

Met grijze garnaltjes, gerookte zalm en gebakken spekjes

Salade oriëntaal €19,50

Met gebakken scampi in kurkuma, ui, prei en sojascheutjes

Salade de luxe €23,50

Met gebakken scampi in de look, gerookte zalm, grijze garnalen

Artisanale garnaalkroket

Salade geitenkaas €18,50

Bereid met koude geiten kaas, tomaatjes, rode ui, vinigrette van basilicum limoen en honing

Al onze salades worden geserveerd met stokbrood

Supplement Verse Handgesneden Frietjes €2

Soepen

Huisgemaakte Tomatensoep op oma's wijze €6

Huisgemaakte Dagsoep volgens inspiratie van de chef €6

(Alle producten worden bij ons elk weekend vers aangeleverd, dus helaas op is op)

Voorgerechten

Escargots (Gekweekt in langdorp Slakkenhof)

Gegratineerd in lookboter 9 stuks/ €13,50/ 25 stuks €24

Op provinciaalse wijze 9 stuks/ €13,50/ 25 stuks €24

Scampi bereiding naar u keuze: €14,50

*t polderhuis lichte curry saus met groentjes van het seizoen

*In de lookboter

*In de room of Lookroom (allen 6stuks zee water grote Black tijger garnalen)

*Provençaalse wijze

*met groene asperge in kurkuma roomsaus of Natuur in olijf olie

*Pikant met diverse groentjes van het seizoen

Tomaat garnaal in een nieuw jasje €15

Tomaat, grijze garnalen, sla

Carpaccio van gerookte zalm €14

Gerookte zalm met salade, balsamico crème, gebakken pijnboompitten, parmigamo

Carpaccio van rund €16

Van de schouder (streekproduct) van Joeri van Loo Moerbeke-waas

Artisanale Kroketten:

Garnaal kroketten (grijze garnalen) 2 stuks €14/ 3 stuks €19

Kaas kroketten 2 stuks €11/ 3 stuks €15

Duo van garnaal en kaas kroket € 13

Parma kroketten met parma ham € 13

Vegetarisch Volgens inspiratie van de chef € 13

(Tafels meer dan 6 personen. Max 4 verschillende gerechten)

Visgerechten

Huisgemaakt vispannetje (minimum 30 min) €23,50

Romig sausje in een stevige bouillon van tarbot met vis van het seizoen en garnaaftjes

Noordzee tong dagprijs

Krokant gebakken zeetong in roomboter en geserveerd met citroen +/-550 a 650gr

+/-350 a 400r

Paling (Minimum 20 min)

*Krokant gebakken paling (400 gr) geserveerd met verse tartaar en sla €29

*In het groen (400 gr) netto €31

*In de room (400 gr) netto €31

*Provinciaalse wijze (400 gr)netto €31

*t Polderhuis (romige groene kruidensaus met grijze garnaaftjes (400 gr) netto €33

Paling waar wij mee werken is nog wilde paling de smaak spreekt voor zich

Scampi keuze uit volgende bereidingen: €24

*t polderhuis licht currysausje met groentjes van het seizoen (10st)

* In de lookboter (10st)

* In de room (10st) of lookroom (allen 10 stuks zee water grote Black tijger garnalen)

* In Provençaalse wijze (10st)

* Met groene asperge in kurkuma roomsaus of natuur in olijf olie (10st)

*Pikant met diverse groentjes van het seizoen (10st)

Verse Kreeft €8/100gr.

Enkel op bestelling (bereiding naar keuze)

(Keuze uit verse Handgesneden frietjes, pasta, rijst, puree, kroketjes)

(Alle producten worden bij ons elk weekend vers aangeleverd, dus helaas op is op)

Vleesgerechten

Al onze sauzen worden vers bereid

Gebakken Schouderbiefstuk wit/blauw +/-300gr. keuze uit:

(Streekproduct Van Joeri van Loo uit Moerbeke-waas) €23

*Peppersaus, *champignonsaus, *béarnaisesaus, * gebakken champignons natuur

Ierse Rib-Eye +/- 350 a 400gr. Keuze uit: €27

*Peppersaus, *champignonsaus, *béarnaisesaus, * gebakken champignons natuur

Huisbereid stoofpotje Van Rund €19,50

* bereid met donkere leffe

Huisbereide Vol au vent €16,50

*Hoevekip met bolletjes gehakt, diverse paddenstoelen

“Surf and Turf” combinatie van vlees en schaaldieren €27

*SchouderBiefstuk wit/blauw en gebakken gamba's met huisbereide lookmayonaise

“Uit de wok” €22,-

*Kip gewokt met kurkuma, diverse verse groentjes van het seizoen Room of olijfolie

Vegetarisch €18,50

*Mix van groentjes van het seizoen met een zuiderse licht pikante saus

*Mix van groentjes van het seizoen met groene pesto of curry roomsaus of natuurolijfolie

Omdat wij bijna alles vers maken hebben wij veel mogelijkheden en mogen jullie gerust een suggestie geven wij maken het met veel plezier voor u daarna uiteraard genieten.

(Keuze uit verse Handgesneden frietjes, Verse: pasta, rijst, puree, kroketjes)

Alle gerechtjes worden geserveerd met salade en verse frietjes, heeft u allergieën, vertel het ons, zodat wij hiermee rekening kunnen houden.

(Tafels meer dan 6 personen. Max 4 verschillende gerechten)

Desserts

*Coupe vanille	€7,50
*Coupe dame Blanche met verse chocoladesaus	€7,50
*Coupe Vanille met Caramelsaus	€7,50
*Coupe Brésilienne	€7,50
*Coupe Advocaat	€8,50
*Coupe Aardbeien (seizoen) Belgische	€9
*Coupe Vers fruit (Minimum 20 min)	€9
*Huisbereide chocolademousse	€9
*Huisbereide Crème Brulée	€7,50
*Huisbereide Appelstrudel met ijs (Minimum 20 min)	€7,50
*Huisbereide Appelstrudel met ijs met Calvados	€9,50
*Sorbet diverse smaken :	€7.50
(framboos, coco's, Appel, Champagne, limoen, meloen, Passie, mojito, gin, Perzik)	
*Bananasplit met vanille en bananen ijs	€7,50
*Appel tarte tatin met ijs (Minimum 20 min)	€9
*Ijs Coctail (Limoncello met bol citroen sorbet	€7,5
*Dessertbordje van de chef	€ 12.50

Kinderijsjes

Hoorntje of potje of waterijsje	€2,50
+ Snoepje naar keuze zelf uit te kiezen	

(Alle producten worden bij ons elk weekend vers aangeleverd, dus helaas op is op)

Suggestie:

Voorgerechten

Artisanale Brie/Truffelkroketjes €16

Brie de meaux met truffel

Gamba's (3stuks) €13

Gegratineerd in de oven met lookboter

Hoofdgerechten

Stoofpotje Van wild €27

Everzwijn, Fazant, Hert, Bosduif, haas

Met Amandelkroketjes en wintergarnituur

Lamskroontje €29

Met een kruidig portosausje verse gratin aardappelen en wintergarnituur

Hertenkalffilet €28

Met een kruidig portosausje en een crème van wortel

Met verse Amandelkroketjes en wintergarnituur

Rundstong in madeirasaus €19

met puree(streek product van Joeri van loo uit Moerbeke-Waas)

Witloof in de oven (minimum 30 min) €19

In de oven gegratineerd grondwitloof met ham en kaassaus en puree

Streek product van Moerbeke- waas, Met dank aan Sander Aper dat wij

nog zo lekker traditioneel Grondwitloof kunnen bekommen

Op vel gebakken griet filet € 28

*zalfje van wortel diverse paddenstoelen en wintergarnituur met sausje
jus natuur*

(Tafels meer dan 6 personen. Max 4 verschillende gerechten)

(Alle producten worden bij ons elk weekend vers aangeleverd, dus helaas op is op)