



DE HERMELIJN

RESTAURANT & ATELIER

Wannegemdorp 7

9772 Wannegem-Lede

09 273 98 61

www.dehermelijn.com



DE HERMELIJN

EETKAART

Suggestiemenu

Menu enkel te verkrijgen per tafel

Gambas al ajillo

Of

Kaaskroketten met gefruite peterselie

-

Tussenribstuk 'Blonde D'aquitaine' Dry Aged, verse frieten en slaatje (per 2 ppn)

Of

Wilde zeebaars Meunière, verse frieten en slaatje

-

Crema Catalana Casera of Huisgemaakte sorbet van rode wijn en rode vruchten

Menu zonder dranken 68

Voor de vlotte service vragen we maximum 3 gerechten per gang per tafel

Voorgerechten

- Gambas al ajillo 21
- Een bord Zeeuwse 'goudmerk' mosselen 24
- Carpaccio van Wit-blauw rund met tuinboontjes, munt en Manchego 21
- Garnaalkroketten met gefruite peterselie 25
- Kaaskroketten met gefruite peterselie 18 (🌱)

Hoofdgerechten

- Arroz de la casa 34
- Rijstschotel van het huis in Spaanse stijl met vis en schaaldieren*
- Gambas al ajillo, verse frietjes en slaatje 34
- Tussenribstuk 'Blonde d'Aquitaine' Dry Aged, verse frietjes en slaatje (2 ppn) 88
- Filet Mignon van Belgisch Wit-Blauw, verse frietjes en slaatje 34
- Archiduc of pepersaus*
- Wilde zeebaars Meunière met verse frietjes en slaatje 42
- Bacalao a la Catalana con patatas 36
- Kabeljauw met spinazie, rozijntjes, pijnboompitjes en krieltjes*
- Salade met Teruel ham en Manchego (🌱) 29

Kids

- Hoofdgerechten aan halve portie
- Kaaskroket (1 stuk) met appelmoes en frietjes 13
- Kipnuggets met appelmoes en frietjes 13

Desserts

- Crema Catalana Casera 12
- Dame Blanche met huisbereid vanille-ijs 12
- Huisgemaakte sorbet van rood fruit en rode wijn 🌱 12
- Sabayon van Liefmans oud bruin van 't vat met bolletje vanille-ijs 16
- (enkel mogelijk nadat het laatste hoofdgerecht van de shift geserveerd is)*

🌱 = vegan of vegan optie mogelijk