

DUO DÉLICE

Oudejaar

2026 · AFHAALMENU

€ 73,50 per persoon

3 hapjes, telkens 1 keuze per gang en een sorbet

♦ H A P J E S ♦

Golden Blini

Mini-blini met huisgemaakte gravlax, limoen crème en foreleitjes

Hartige panna cotta van geitenkaas

met vijgenschutney, afgewerkt met pistache crumble

Pearls of the Sea

Noordzeegarnalen met avocado-limoen crème en frisse appel

♦ V O O R G E R E C H T ♦

keuze uit

Halve kreeft

SUPPLEMENT €15,00

met romige cognac-mosterdsaus, fijne champignons en een gratineerd kaaskorstje

~ of ~

Romige zeevruchtencocotte

Afgewerkt met een luchtige kruidenkorst en grijze garnalen

~ of ~

Huisgemaakte terrine

met eendemousse, briochetoast en een frisse salade van appel en rode ui

♦ S O E P ♦

Romige bisque van schaaldieren

~ of ~

Fluweelzachte soep van bospaddenstoelen

Sorbet van champagne

♦ H O O F D G E R E C H T ♦

keuze uit

Lomo Cerdo

met chocolade-portosaus, aardappelgratin, boontjes in spek en geïsoleerde worteltjes

~ of ~

Hertenkalffilet

met wildjus en veenbessen, aardappelgratin, een peertje in rode wijn en winterse groenten

~ of ~

Medaillons van zeeduivel

met zachte saffraan-venkelsaus, aardappelrösti, gekonfijte kerstomaat

♦ D E S S E R T ♦

keuze uit

Tiramicello Deluxe

Huisgemaakte limoncello-tiramisu met lemoncurd, mascarpone en witte chocolade

~ of ~

New Berry Blush

Biscuit framboos met krokant, mousse van champagne, frambozencoulis en luchtige vanillecrème

~ of ~

New 2027 Lingot

Miserable pistache, mousse van vanille, ananascoulis, quenelle en toefjes chocolade

Bestellen tot 23/12/2026 via 0492/92.27.32 of www.duodelice.be

Afhalen op 31/12/2026 en 01/01/2027 ♦ Tijdsloten zullen beschikbaar worden gesteld

Alle gerechten zijn die dagen ook afzonderlijk te verkrijgen