Raydox

2023-2024

Het Raydox-team wenst U alvast prettige feestdagen.

Menu 1

- Gegratineerd krabbenlijfje als starter
- Gesauteerde Tiger scampi's met Dijon crème
- Involtini van fazant met ganzenlever
- Dessertinspiratie van de chef € 49^{00} p.p.

Menu 2

- Gerookte eendenborst met créme van foie gras en mirabel chutney
- Bisque van Noordzeekreeft
- Origamibeursje met kabeljauwfilet en rivierkreeftje
- Hindefilet met geglaceerde wintergroentjes
- Dessertinspiratie van de chef € 59^{00} p.p.

Aperitiefhapjes

A. Assortiment van koude hapjes (6 stuks)	€ 18^{00}
B. Assortiment van warme hapjes (6 stuks)	€ 18^{00}
C. Tapasschotel vanaf 2 personen	€ 14^{00} p.p.

Soepen

D. **Roomsoep van bospaddenstoelen** mengeling bospaddenstoeltjes / stukjes fazant	€ 16^{00} liter
E. **Bisque van noordzeekreeft specialiteit** gebonden soep van kreeften / tomaten / room / Armagnac / stukjes kreeft	€ 22^{00} liter

Kreeft

F. **Halve gekookte noordzeekreeft "Bellevue"** ongeveer 400 gr
diverse slasoorten / trostomaten / gekookt eitje /
crème van kreeft / mayonaise / cocktailsaus € dagprijs

G. **Hele gekookte noordzeekreeft "Bellevue"** ongeveer 800 gr
diverse slasoorten / trostomaten / gekookt eitje/
crème van kreeft / mayonaise / cocktailsaus € dagprijs

H. **Halve warme noordzeekreeft "specialiteit van de chef"** ongeveer 400 gr
kreeftensaus / wilde rijst / julienne van fijne groentjes € dagprijs

I. **Hele warme noordzeekreeft "specialiteit van de chef"** ongeveer 800 gr
Kreeftensaus / wilde rijst / julienne van fijne groentjes € dagprijs

Koude voorgerechten

J. **Zachte gerookte Noorse zalm**
verse knolselder / crème van mieriks wortel / gemarineerde rode ui / peterselie / citroen — € 22,00 p.p.

K. **Zacht gerookte eendenborst**
mouse van eendenlever / gelei van witte porto / verse vruchten / vijgenbrood — € 24,00 p.p.

L. **Zes Zeeuwse platte oesters 00000**
geopend / citroen / peterselie / honingtomaatjes — € 28,00 p.p.

Warme voorgerechten

M. **Gesauteerde Tiger scampi's**
bospaddenstoeltjes / jonge spinazie / Dijon crème

€ 18^{00}p.p.

N. **Origami van kabeljauwhaasje**
krab / courgette / bimiroosje / sint-jacobsvrucht / witte portosaus

€ 22^{00}p.p.

O. **Gegrilde Sint-Jacobsnootjes**
risotto / shiitake / groene asperges / mascarpone

€ 22^{00}p.p.

Hoofdgerechten vis

P. **Rijkelijk vispannetje**
zeetongfilet / kabeljauw / zalm / coquille / scampi / grijze garnaaltjes / akkerpaddenstoeltjes / fijne groentjes / witte wijnsaus / smeuïge ovenaardappel
€ 38,00 p.p.

Q. **Gegrilde jonge tarbotfilet**
Noordzeekreeftmedaillon / winterse groentjes / kreeftensaus / smeuïge ovenaardappel
€ 36,00 p.p.

R. **Tongrolletjes op Normandische wijze**
scampi / mosseltjes / kreeftensaus / smeuïge ovenaardappel
€ 36,00 p.p.

Hoofdgerecht vegetarisch

S. **Grote gevulde tartufo ravioli**
truffelcrème / mascarpone / bospaddenstoeltjes / seizoen groentjes / groene asperges
€ 18,00 p.p.

Hoofdgerechten vlees

T. Fazant fine champagne
fijne fazantvulling / gebakken witloof / gestoofde appeltjes /
wilde veenbesjes / fine-champagnesaus / truffel kroketjes € 38 00 p.p.

U. Hindefilet met geglaceerde wintergroentjes
ganzenlever / gevuld coxappeltje / wildfond met porto /
knolselder mousseline / truffelkroketjes € 38 00 p.p.

V. Opgevulde kwartel met bospaddenstoeltjes en foie gras
geglaceerde groentjes / kalfsgehakt / gevogelte veloute / truffelkroketjes € 28 00 p.p.

Kazen

W. **Feestelijk gegarnierde kaasschotel**

geaffineerde mooie kazen / dipbroodjes / gedroogde vijgjes / chutney van mirabel / noten mix — € 14^{00} p.p.

Dessert

X. **Inspiratie van de chef**

coulis van bosvruchten en verse vruchten — € 14^{00} p.p.

Raydox

Villerslei 25 – 2900 Schoten – 03 658 55 00
info@raydox.be

Geachte klanten,

Tijdens de feestdagen zijn wij doorlopend open
van 20 december tot en met 1 januari.

Enkel gesloten woensdag 27 december.
Wij verwelkomen jullie graag terug op 5 januari.

Gelieve ten laatste 17 december te bestellen
voor de kerstdagen en ten laatste 23 december
voor nieuwjaar.