



A volonté

Op vrijdagavond en zondagavond.

Ook dit jaar voorzien we terug van september tot eind december 2018 op vrijdagavond en zondagavond onze à volonté actie.

Gekarameliseerde varkensribbetjes à volonté:
24 euro

Scampi's à volonté:
Keuze uit scampi 't veer met currysausje en met kaas gegratineerd of scampi's gegrild in pittige lookboter
29 euro



Gratis herfstcocktail

1 Gratis herfstcocktail

Start jouw etentje in 't Veer met een heerlijke herfstcocktail op basis van honing, vijgen, martini en tijm.

Waarde: 7 euro

Enkel bij afgifte van deze bon en min besteding van 50 euro.
Niet cumuleerbaar met andere kortingsbonnen.
Geldig van 1 september tem 23 december 2018



Menu 't Veer

(Steeds verkrijgbaar)

Aperitief Kirr Royal met hapje.

VOORGERECHT KEUZE UIT:

Scampi's gegratineerd in een duivels currysausje.

Huisgemaakte garnaalkroketteren met slaatje (+ 3 €)

Rundscarpaccio met Parmezaan.

Huisgemaakte Breydelhamkroketteren met pickles crème.

HOOFDGERECHT KEUZE UIT:

Cote à l'os met mixed slaatje en verse frietjes
saus naar keuze champignon-, peper-, béarnaise of roquefort

Lamskroontje met licht mosterdsausje,
mixed slaatje en gratin aardappelen (+ 4 €)

Gebakken zalmfilet met groentensliertjes
in een licht mosterdsausje. Opgediend met frietjes.

DESSERT KEUZE UIT:

Dame blanche met warme chocoladesaus

Irish coffee

Menu: 45,00 euro per persoon
Menu met wijnen inbegrepen: 60,00 euro



Flairpocket

Haast je op 4 september naar de dichtstbijzijnde krantenwinkel en haal je flair magazine.

Ook wij nemen weer deel aan de actie:

Viergangendiner 2 voor de prijs van 1

Flairmenu

(Enkel mogelijk bij afgifte van de flairbon)
Geldig van 4 september tot 4 november 2018.

Cocktail 'sweet dreams' op basis van gin met aperitiefhapje

Gegratineerde scampi's in duivels currysausje

Côte à l'os met saus naar keuze,
mixed slaatje en verse frietjes

Chocolademoelleux met bolletje vers gedraaid vanilleroomijs.

Menu 69 euro / 2 personen.
(= 34,5 euro per persoon)



BISTRO 'T VEER

BERCHEMWEWEG 191 | 9700 OUDENAARDE | TEL. 055 30 25 88
DONDERDAG GESLOTEN | ZONDAG DOORLOPEND OPEN
MA TOT ZA 11u30 - 15u00 EN 18u00 - 22u00
WWW.TVEER.BE | INFO@TVEER.BE

Express lunch's

LUNCH SEPTEMBER

Iedere weekmiddag verkrijgbaar
van 3 september tem 28 september. Niet op zat.- en zondag.

Tomaat in de oven gevuld met groenten en mozzarella.

Kip met limoen, chilipeper
en gember met zoete aardappelfrietjes.

20,00 euro

LUNCH OKTOBER

Iedere weekmiddag verkrijgbaar
van 1 oktober tem 2 november. Niet op zat.- en zondag.

Portobello opgevuld met tomaat en feta.

Skrei met mosterd-sojasaus en spinazie.

20,00 euro

LUNCH NOVEMBER

Iedere weekmiddag verkrijgbaar
van 5 november tem 30 november. Niet op zat.- en zondag.

Wildpastei met ajuinconfituur en rozijentoast.

Varkenshaasje
met stoofperen en amandelkroketjes.

20,00 euro

LUNCH DECEMBER

Iedere weekmiddag verkrijgbaar
van 3 december tem 21 december. Niet op zat.- en zondag.

Breydelhamkrokot met pickles-crème.

Groenten-gehaktschotel
met een saus van bloemkoolpuree.

20,00 euro



Herfst toppers

SEPTEMBER

Breydelhammetje 'à la Meli'
met wortelstampot.

23,00 euro

OKTOBER

Paling op 3 wijzen.

Wij serveren een bord paling
met de volgende bereidingen:
in 't groen, in de room en gebakken.
Geserveerd met verste frietjes.
Keuze maken van één soort paling kan ook.

32,00 euro

NOVEMBER

Zalmfilet met kruidentapenade,
bosschampionns, lente-uitjes
en puree van zoete aardappel.

24,00 euro

DECEMBER

Stoofpotje van lamslekkernijen met honingazijnsausje,
gebakken groene boontjes met spekjes
en puree van zoete aardappel.

29,00 euro

Lekker Wild

Vanaf vrijdag 19 oktober tem 30 december
serveren we terug heerlijke gerechten met wild.

VOORGERECHTEN:

Knolselder-wortelsoepje met kruidige wildballetjes.

6,50 euro

Wildpastei met ajuinconfituur en rozijentoast.

15 euro

Carpaccio van hert met plakjes eendenmousse.

19 euro

Gebakken ganzenlever met portsausje
en kweeperencompote met stukjes speculoos.

25 euro

HOOFDGERECHTEN:

Wildragoût met boschampionns,
appeltje gevuld met aïrelles en amandelkroketjes.

26 euro

Fazantenfilet met wildsaus,
gebakken oesterzwammen, appeltje gevuld met aïrelles
en witloofstampot met spekjes.

29 euro

Hertenfilet 'Rossini' met gebakken ganzenlever,
kweeperencompote met stukjes speculoos
en amandelkroketjes.

34 euro

Hazenfilet met schorseren, witloof,
kweeperencompote en puree van zoete aardappelen.

34 euro

Candlelight dinner

Woensdagavond 21 november 2018
aanvang 18.30 uur

**ZIN OM EENS HEERLIJK TE ONTSTRESSSEN TIJDENS
EEN HEERLIJK ROMANTISCH ETENTJE
VERZORGD MET LIVE MUZIEK EN HONDERDEN KAARSJES.
RESERVEER DAN TIJDIG JOUW TAFELTJE.**

Herfstcocktail 'Apple Rosemary Rickey' op basis van cointreau
met gevulde mini videetjes

Knolselder-wortelsoepje met kruidige wildballetjes

Gebakken scampi's en sint-jacobsvruchten
met hemelse kruidenboter

Sorbet van limoncello

Hoofdgerecht keuze uit:
Stoofpotje van lamslekkernijen met honingazijnsausje,
gebakken groene boontjes met spekjes
en puree van zoete aardappel

Of

Zalmfilet met kruidentapenade, bosschampionns,
lente-uitjes en puree van zoete aardappel

Chocoladedessert

Menu all-in: 55 euro

(Aperitief, wijnen, frisdranken, bieren tot aan het dessert)