



Menu 't Veer (Steeds verkrijgbaar)

Aperitief Kirr Royal met hapje.

VOORGERECHT KEUZE UIT:

Scampi's gegratineerd in een duivels currysausje.

Huisgemaakte garnalkroketten met slaatje (+ 3 €)

Rundscarpaccio met Parmezaan.

Huisgemaakte Breydelhamkroketten 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 of frietjes.

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

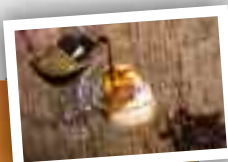
DESSERT KEUZE UIT:

Dame blanche met warme chocoladesaus

Irish coffee

Menu: 45,00 euro per persoon

Menu met wijnen inbegrepen: 60,00 euro



Genietersbon

1 GRATIS CAFE AFFOGATO ROYAL

Sluit je etentje tijdens deze koude wintermaanden in 't Veer af met een heerlijke Café Affogato Royal.

Heerlijk kopje sterke koffie met bolletje vanillerooms, toefje slagroom en caramel. Waarde 5,50 euro.

Enkel bij afgifte van deze bon en min besteding van 50 euro.
Niet cumuleerbaar met andere acties. Geldig van 1 september tem 23 december 2017.



À Volonté

Tijdens de wintermaanden eten we graag nogal eens lekker en veel,...

Vandaar onze à volonté actie!

Geldig van 1/9 tem 30/12 iedere **vrijdagavond en zondagavond.**

Gegratineerde scampi's in currysausje à volonté

Scampi's à volonté: 29 euro

Gemarineerde varkensribbetjes à volonté.

Ribbetjes à volonté: 24 euro

U kiest zelf hoeveel U wenst te eten.

Flairpocket

**HAAST JE OP 19 SEPTEMBER
NAAR DE DICHTSTBIJZIJNDE BOEKENWINKEL
EN HAAL JOUW FLAIR**

**MET DAARIN DE FLAIRPOCKET 3 GANGENMENU
AAN 39 EURO VOOR 2 PERSONEN.**

Facebook Actie

Kom je binnenkort eten in 't Veer?

LIKE DAN ZEKER ONZE FACEBOOKPAGINA:

restaurant 't veer en schrijf een leuke quote of plaats leuke foto van jouw bezoekje en misschien win jij wel een **genietersbon ter waarde van 50 euro.**

Iedere maand verloten wij 3 facebookvolgers uit alle geregistreerden van die maand.

Wij verloten op 30 september, 31 oktober, 30 november en 31 december.



Candlelight dinner

WOENSDAGAVOND 22 NOVEMBER AANVANG 18u30.

OP WOENSDAGAVOND 22 NOVEMBER TOVEREN WE 'T VEER TERUG OM IN EEN ROMANTISCH DECOR MET HONDERDEN KAARSJES,...EN EEN HEERLIJK À VOLONTÉ BUFFET OM SAMEN MET JE GELIEFDE OF VRIENDEN TE GENIETEN.

RESERVEER TIJDIG JOUW PLAATSJE!

APERITIEF:

Winterse cocktail op basis van gin met knapperige nacho's met kaasdip om je vingers bij af te likken.

KOUD VOORGERECHTENBUFFET MET:

Zalm belle vue, Zeeuwse oesters, gerookte zalm, gerookte heilbot, visterrine, opgevulde tomaat. Wildpastei met ajuinconfituur, ganzenleverterrine met verse vruchten, gerookte ham, gevuld peertje met kaas en kippenboutjes.

WARM TUSSENDOORTJE:

Pompoencappuccino met ansjoviswafeltje

HOOFDGERECHT:

Keuze uit:

Stoofpotje van wildzwijnwangetjes met in spek omwikkeld gekarameliseerd witloofstammetje gevuld met rabarbercompote en aardappelkroketjes.

Of

Zalmfilet met gestoofde zeekraal, zuiderse tomaatjes en look. Vergezeld van krielaardappeltjes met tijm en rozemarijn.

NAGERECHTENBUFFET MET:

Mousse van bruine-en witte chocolade, mousse van koffie, tiramisu, mini crème brulée, chocoladetaart, mini éclairs, javanais, miserable, mille-feuille, ...

Koffie of thee.

Menu all-in: wijnen, frisdranken, bieren: **55 euro**



BISTRO 'T VEER

BERCHEMWEG 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

Onze express lunch is iedere weekmiddag verkrijgbaar van 4 september tem 30 september. Niet op zat.- en zondag.

Witloofslaaije met gefrituurde berloumi.

Gebraden kippenfilet met knoflook en citroen en puree met mosterd uit Meaux.

20,00 euro



Onze express lunch is iedere weekmiddag verkrijgbaar van 2 oktober tem 3 november. Niet op zat.- en zondag.

Gepaneerde kippenreepjes met groentenslaaije en yoghurtsausje.

Kabeljauw met notenpesto, kerstomaatjes en aardappelrösti's.

20,00 euro



Onze express lunch is iedere weekmiddag verkrijgbaar van 6 november tem 1 december. Niet op zat.- en zondag.

Bloemkool-broccolisoepp met gehaktballetjes.

Gebakken rundsvlees met auberginecrème, wortel en walnootkroketjes.

20,00 euro



Onze express lunch is iedere weekmiddag verkrijgbaar van 4 december tem 29 december. Niet op zat.- en zondag.

Pizza met spinazie, ricotta en pancetta.

Gebakken visfilet op bedje van aardpeer, butternutpompoe, wortel en peterseliecoulis

20,00 euro



Winterse toppers

SUGGESTIE SEPTEMBER

COQUILLES TELKENS ANDERS:

Mini sint-jacobskroketjes met pittig dipsausje op basis van mierikswortel.

Rauwe sint-jakobsvruchten met een salsa van boskoop en lente-ui

Pompoen-gembersoep met gebakken Sint-jakobsvrucht.

Zeevruchtenduo met groententagliatelli, kasteelaardappelen en Noilly Pratsaus

4 gangen menu: 49 euro

Aanbevolen wijn:

Man Chardonnay - Zuid Afrika: 25 euro

Aanbevolen biertje uit de streek:

Driope Tripel, zeer pittig biertje met opvallende citrus toets: 4 euro

SUGGESTIE OKTOBER

Gemengde reuzebrochette (450 gram) met rundsvlees, kipfilet, varkenshaasje, chipolata, Breydelham en witte pens met 2 warme sausjes, frisse witloofsla en naar keuze aardappelkroketten of verse frietjes.

28 EURO

Aanbevolen wijn:

Cht Saint Pierre-St Julien 1997 75 cl.: 49 euro

Aanbevolen bier: Leffe bruin, bier met zacht zoete smaak en licht zurige toetsen: 3,5 euro



SUGGESTIE NOVEMBER

Hutsepot op Vlaamse wijze met bouillie, worst, spiering, ribben, knapperige groentjes en aardappels.

23 euro

Aanbevolen wijn:

Moulin du Cadet - St.-émilion 2003 75 cl.: 47 euro

Aanbevolen bier: Palm, Amberkleurig bier met licht zoet aroma en toetsen van karamel: 3 euro



SUGGESTIE DECEMBER

TRIO VAN PALING:

Paling op 3 verschillende manieren klaargemaakt samen op 1 bord gedresseerd.

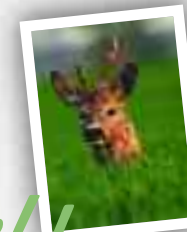
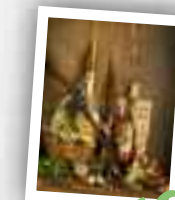
Paling in de room, paling in 't groen en gebakken paling met tartaarsausje en slaaije. Opgediend met verse frietjes.

35 euro

Indien je liever 1 soort paling verkiest kan dit ook. Dan voorzien wij een portie paling van 280 gr. Klaargemaakt volgens jouw keuze.

Aanbevolen wijn: Sancerre 75 cl.: 30 euro

Aanbevolen biertje: Driope blond, licht blond biertje met stevig hoppige neus en afgeronde smaak vol citrus toetsen: 3,5 euro



Lekker wild

VANAF 15 OKTOBER TOT 23 DECEMBER.

VOORGERECHTEN:

Kroketjes van hert met gebakken oesterzwam en wildsausje met grove peper. 22 euro

Duo van kwartel en gebakken ganzenlever met appel, zoetzuur van rode kool en een jus van Driope bier quadrupel. 24 euro

Carpaccio van hert met krokante ravioli met boschampignons en marshmallow van truffel en parmezaan. 24 euro

HOOFDGERECHTEN:

Wildzwijnwangetjes à la bourguignonne met winterse groentjes en krieltjes. 26 euro

Fazantenfilet met beukenzwam, marbré van aardappel en pompoen en in spekjasje gevuld witloof met rabarbercompote. 29 euro

Wilde eend met aardappelrösti's, rode biet, boterraap en jonge ui. 29 euro

Hertenfilet met cannelloni van spitskool en Breydelspek, kroket van boschampignons en puree van pastinaak. 32 euro

Hertenfilet op bedje van beukenzwam, gevuld appeltje met veen-en bosbesjes, gecarameliseerde kastanjes en aardappelrösti's. 32 euro

Aanbevolen wijntjes:

Finca Negra Carmenère Chili 75 cl.: 32 euro
Cht. Vieux Sarpre - St.-émilion 2002 75 cl.: 47 euro

Aanbevolen biertje: Driope quadrupel: bier met vol aroma van chocolade en caramel: 4 euro