

Afhaalmenu

Valentijn



Auberge de Veste

Onze openingstijden voor afhaal:
Alle dagen tussen 14.00 en 17.00
Bereikbaar op 073-6144644, of mail info@aubergedeveste.nl
Afhalen: Uilenburg 2.

We hebben weer een nieuwe kaart, de gerechtjes blijven, maar nu ook een **Valentijnsmenu**. Het staat op de laatste pagina. We bieden dit aan voor €149, 2 personen incl. wijnnarrangement bestaande uit halve flesjes. Hopelijk kunnen we u zo van dienst zijn met smakelijke gerechten die door de keuken van Auberge de Veste bereid zijn. Ze zijn makkelijk thuis te bereiden als maaltijd, of voor 's avonds op de bank. Mocht u speciale wensen hebben laat het ons dan weten, dan kijken we wat er kan!

De huiswijn verkopen we momenteel voor € 8,00 per fles (doos van 6 voor €45), en onze eigen Champagne van Nowack voor €24,50 per fles. De wijnkaart staat online en we leveren tegen 40% korting op de kaartprijs, een enkele uitzondering daar gelaten.

Kreeftensoep		€19,50 p L	€11,00 p ½L
Huisgemaakte charcuterie			
Rilette van eend		€ 5,00	75gr
Wildzwijnham		€ 5,00	75gr
Porchetta		€ 5,00	75gr
Eendenham		€ 5,00	75gr
Gemengd plankje olijven/charcuterie		€ 17,50	
Gemarineerde olijven		€ 4,50	portie
Bonbons	Per stuk	€ 1,00	Doosje van 10 € 9,00

We hebben verschillende daghappen voor €12,50 van vis, vlees of vegetarisch. Deze wisselen we met enige regelmaat. Kijk op de website wat we aanbieden. We serveren nu:

Wild-pie met verse groenten
 Hertensukade met aardappel-knolselderijpuree
 Curry van garnaal en fregola
 Parmentier van zalm en zeeduivel

Verder hebben we voor nu 3 mooie gerechten gemaakt van klassiekers uit onze keuken. Niet zo zeer als menu, maar gerechten om samen van te genieten. Evt. met een bijpassende wijn!

Tonijn op 3 wijzen geserveerd. We maken tartaar, geschroeid en Tataki. Per 2 €27,50
 Wijn: Chenin Blanc, Rijks, Zuid Afrika. €14,50

Gebakken ganzenlever met Tarte Tatin P.P. €12,50
 Wijn: Sauternes, Chateau Simon, Frankrijk. ½ fles €14,50

Trio van kaasgerechten - Mimolet, meloen, bataat Per2 €29,50
 - Vacherin, walnoot, roggeknaar
 - Tête de Moine, macadamia, appel
 Wijn: Tawny 10 jaar, Graham's, Portugal. €14,50

Valentijnsmenu 2021

Voorgerecht:

Tonijn geserveerd met mierikswortel en ponzu
Verdejo, Rueda, Bodega Carciarévalo

Tussengerecht:

Zacht gegaarde skrei met
kimchi en schaaldierenjus
Rully, Faiveley, Bourgogne

Hoofdgerecht:

Saltimbocca met verse pasta, salieboter en asperge
Rosso di Montalcino, Col d'Orcia, Toscane

Dessert:

Dessert van viool en framboos
Moscatel de Alejandria, Bodegas Anadas, Cariñena

€149,00 voor 2 personen incl. wijnarrangement