

VOORGERECHTEN

- ‘Soep’€ 4.00 / l
- ‘Gamba kruidenboter’€13.00
mange tous/ gepofte kerstomaat
- ‘Carpaccio van **tonijn**’€12.00
basilicumolie/ preischeutjes/ gepickelde
groentjes
- ‘Scampi ’€12.00
kruidenboter of curry roomsaus
- ‘Carpaccio van **rund**’€12.00
basilicumolie/rucola / parmesanshilfer/
gepickelde groentjes
- ‘Tapas plankje’€12.00
Italiaanse ham/ chorizo/ pancetta /rucola /
gepickelde groentjes

Afhaallunch €12

(dinsdag tot vrijdag)

te zien op fb en op www.martess.be

Voorgerecht of soep

Vlees

of

vis

Dessert (+€3.00 supl)

HOOFDGERECHTEN

- ‘Pot au feu’ **Noordzeevis** ’€21.00
krielaardappeltjes/ bisque/ wortel/ broccoli/
boontjes/ safraan/ room
- ‘Hertenrugfilet’€21.00
veenbessensaus/ witloof/ appeltje/
duchesse aardappel
- ‘Verse gegrilde **kreeft**’€23.00
wortel/broccoli/bloemkool/ duchesse
- ‘Lamskroontje’€21.50
Mosterdsausje/ gratinaardappeltjes/ warme
groentenmengeling
- ‘stoofpotje **Hert**’€19.00
warme groentenmengeling / duchesse
aardappel
- ‘Pasta met prei en **scampi**’€17.00
Fettucini / Scampi/ witte wijnsaus/ prei



Desserts

- ‘Chocolade mousse’€5.00
- ‘Moelleux van donkere chocolade’€6.00
ijs van framboos/ coulis

Afhaalmenu €31.00PP

Gambas

kruidenboter/ mange tous/ gepofte
kerstomaat

Lamskroontje (2€supl)

warme groenten/ gratinaardappel/
mosterdsausje

of

Pot au feu

Noordzeevis/ bisque/ safraan/
broccoli/ boontjes/ wortel

Moelluex van donkere chocolade

ijs van framboos

