



# XMAS

## Hapjes

Pizza Blanche met truffelolie	€ 13
Bisque van Noordzeegarnalen (1L)	€ 20
Nems met dipsaus (4st)	€ 13
Diepe oesters uit Zeeland *** (1st)	€ 3
Moule parquée (6st)	€ 9
Dim Sum 3 kip - 3 bospaddestoelen	€ 13

## Voorgerechten

Tartaar van zalm / zure room / dille	€ 20
Huisgemaakte pate van ree / veenbessenconfituur	€ 15
Terrine ganzenlever / kweeperen gelei	€ 20
Huisgemaakte kaaskroketten (2st)	€ 8
Huisgemaakte garnaalkroketten (2st)	€ 12
Huisgemaakte kalfszwezerikenkroketten (2st)	€ 12
Bisque van Noordzeegarnalen (1L)	€ 20
Carpaccio van Sint Jacobsvruchten / citrusolie	€ 20
Diepe oesters uit Zeeland *** (1st)	€ 3
Gerookte Noorse zalm	€ 20



# NY

## Hoofdgerechten

Kalkoen fine Champagne	€ 24
Hazenrug harlekijn / wintergarnituur / kroketten	€ 30
Fazant fine champagne/ Brabançonne	€ 28
Paling in 't groen	€ 32
Vol au vent van Mechelse Koekoek / zwezeriken	€ 29
Gepocheerd kabeljauw/ witte wijnsaus/ purée	€ 29

## Desserts

Crêpes Suzette	€ 10
Tiramisu	€ 8
Panna Cotta van kokkos en mango	€ 8
Crème brûlée	€ 8
Moelleux au chocolat	€ 10



Afhaal in Patyntje op 24-25-31/12 van 10u tot 12u





## Shop



Champagne Autreau Brut ler cru

€ 29

Rode Wijn "Gentse eigenaar Fam. Bostoën"

Artor Villány '20 Hongarije

€ 25

Alter by Artor Villány '22 Hongarije

€ 15

## Likeurs

Sloe Gin DADA CHAPEL "Secro 29"

€ 44

Hierbas de Campos "Secro 29"

€ 30

## Uit onze boomgaard

Bio blauwe pruimen confituur

€ 10

Bio kweeperengelei

€ 10

Honing uit Bachte Maria Leerne

€ 15

Bloemenweide-appel -en lindebloesem

Bio Appelsap "oude rassen" (5L)

€ 20

# AFHAALMENU

24-25-31/12 van 10u tot 12u

Restaurant Patyntje

[tim@patyntje.be](mailto:tim@patyntje.be)

Gordunakaai 91, 9000 Gent

092223273

