

Openingsuren Feestdagen

dinsdag 22/12 en woensdag 23/12 – open van 10,00 tot 18,00 uur  
donderdag 24/12 – enkel op bestelling van 12,00 tot 18,00 uur  
vrijdag 25/12 – enkel op bestelling van 11,00 tot 13,00 uur  
zaterdag 26/12 – open van 10,00 tot 17,00 uur  
zondag 27/12 – enkel op bestelling van 10,00 tot 11,00 uur

maandag 28/12 – gesloten  
dinsdag 29/12 en woensdag 30/12 – open van 10,00 tot 18,00 uur  
donderdag 31/12 – enkel op bestelling van 12,00 tot 18,00 uur

Vakantie van vrijdag 01/01/2021 tem woensdag 06/01/2021

**U kan gedurende deze periode 22/12 tem 31/12 enkel uit deze brochure,  
niet uit onze gewone brochure 2020 bestellen**

Bestellen kan u

Telefonisch : 014/43 10 08

In onze winkel :

We zijn open van dinsdag tem vrijdag van 10,00 tot 18,00 uur  
zaterdag van 10,00 tot 17,00 uur

Via mail : [dedis@skynet.be](mailto:dedis@skynet.be)

met vermelding van uw naam, datum en uur van afhaling.

U bestelling via mail is pas geldig na onze bevestiging !

Uw bestellingen voor kerst 24,25,26,en 27/12 **ten laatste** op maandag 21/12 – 12,00 uur

Uw bestellingen voor oudjaar 31/12 **ten laatste** op maandag 28/12 – 12,00 uur

**Menu De DIS** – 34,00 € pp – 3 gangenmenu  
37,00 € pp – 4 gangenmenu ( + soep )

Sneetjes gerookte everzwijnbout met rucoladressing, walnoot, parmezaan en blauwe besjes of  
Zalmcarpaccio met appel, gember, wortel en soja-dressing of  
Vitello tonato of  
Ravioli met crabvulling en prei, spinazie, kreeftensaus ( warm) of

---  
Winterse minestrone (veggie) of  
Knolseldersoep met boschampignons en kervel (veggie)

---  
Roodbaarsfilet met pompoen-tapenade, gestoofde spinazie en kruidenpuree of  
Varkenssavourette met pancetta, chiantisau, winterse groenten uit de oven, gratinaardappel of  
Parelhoenfilet met appelsien, groene asperges, bimibroccoli en rozemarijnrisotto of  
Hertenkalffilet met chiantisau, winterse groenten uit de oven en gratinaardappel ( + 6,50 € )

---  
Panna cotta met mandarijntjes, vanille en appelsienconfituur of  
Hazelnootmousse met frangelico en vijgen of  
Pecorino rosso met peertjes en rozijnenbrioche ( + 3,00 € )

### Menu Veggies

26,00 € pp – 3 gangenmenu 29,00 € pp – 4 gangenmenu ( + soep )  
Radicchio, pompoen uit de oven, humus en burrata  
Soep naar keuze  
Quinoa met wintergroenten, rucolasalsa en groenteballetjes  
Dessert naar keuze ( met een meerprijs voor het kaas-dessert )

### Menu Vegan

22,00 € pp – 3 gangenmenu 25,00 € pp – 4 gangenmenu ( + soep )  
Radicchio, pompoen uit de oven, en humus  
Soep naar keuze  
Quinoa met wintergroenten, rucolasalsa en tofu  
Pompelmoes – appelsien – kumquats – munt

### Pastabuffet – 26,00 € pp ( vanaf 2 personen )

Farfalle met buffelmozzarella, gestoofde kerstomaatjes, rucola en kikkererwtjes  
Lasagne met kalfsgehakt en champignon – tomaatsaus  
Penne Italiana met kreeftgarnaaltjes  
Ravioli met crabvulling en prei, spinazie, kreeftensaus  
Spaghetti met hertenragout en boschampignons  
Focaccia , ciabatta en parmezaan kaas

### Prosecco en wijnen

Prosecco Jeio Bisol 15,25 € Witte en rode huiswijn uit Sicilië 9,90 €  
meer wijnen verkrijgbaar in onze winkel

**Italiaanse kaasschotel** Als hoofdmaaltijd : 14,50 € / Als dessert 10,50 €

### Koude Hapjes 2,40 € st

Burratta met truffeltapenade en granaatappelpitjes  
Tartaar van coquilles, limoen, sesam en soja  
Rilette van eend, rabarberconfituur en walnoot

### Warme hapjes

Mini Quiche – Worstenbroodje 2,85 € st / Videe kaas – Mini Pizza 1,85 € st

### Losse gerechten

#### Kreeft

Italiaanse salade met halve kreeft en sausjes 28,00 €  
Spaghetti met tomaat en basilicumsaus en halve kreeft (warm) 28,00 €

#### Veggies

Radicchio, pompoen uit de oven, humus en burrata 9,00 €  
Spaghetti met buffelmozzarella, gestoofde kerstomaatjes, rucola en kikkererwtjes 9,00 €  
Quinoa met wintergroenten, rucolasalsa en groenteballetjes 9,00 €

#### Vegan

Radicchio, pompoen uit de oven, en humus 8,00 €  
Quinoa met wintergroenten, rucolasalsa en tofu 9,00 €

#### Kindergerechten

Lasagne bolognaise 6,50 € Macaroni ham en kaas 6,50 € Chocolademousse 5,00 €

#### Voorgerechten

Sneetjes gerookte everzwijnbout, rucoladressing, walnoot, parmezaan en blauwe besjes 13,00 €  
Zalmcarpaccio met appel, gember, wortel en sojadressing 13,00 €  
Vitello tonato 13,00 €  
Ravioli met crabvulling, prei, spinazie en kreeftensaus 13,00 €

#### Soepen

Winterse minestrone 6,00 € / liter  
Knolseldersoep met boschampignons en kervel 6,00 € / liter

#### Hoofdgerechten

Roodbaarsfilet met pompoen-tapenade, gestoofde spinazie en kruidenpuree 18,00 €  
Varkenssavourette met pancetta, chiantisau, winterse groenten uit de oven en gratinaardappel 16,50 €  
Parelhoenfilet met appelsien, groene asperges, bimibroccoli en rozemarijnrisotto 17,00 €  
Hertenkalffilet met chiantisau, winterse groenten uit de oven en gratinaardappel 24,50 €

#### Desserten

Panna cotta met mandarijntjes, vanille en appelsienconfituur 6,50 €  
Hazelnootmousse met frangelico en vijgen 6,50 €  
Kaas : Pecorino rosso met peertjes en rozijnenbrioche 9,50 €

#### Extra

Focaccia : 6,50 € st