

NIEUWJAAR 2025 - 2026



NIEUWJAARSMENU

75,00 euro

HAPJES

Zeebaars – leche del tigre – avocado
Rivierkreeft – lavas – basilicum
Mousse duif – rode biet – erwt
Parmesan – tomaat – arbequina

VOORGERECHT 1

Krab – komkommer – soja – meloen

VOORGERECHT 2

Catch of the day – bouillabaisse – courgette – fregola

HOOFDGERECHT

Hertenkalffilet – witlof – spruit – mispel – amandelkroket

DESSERT

Framboos – pistache – perzik

Menu zonder hapjes

63,00 euro

WIJNEN

Nog op zoek naar passende wijntjes? Wij helpen u graag verder.



VINKE CLASSIC

52,00 euro

HAPJES

Huisgerookte zalm – ricotta – verjus

Carpaccio van holstein – chimichurri – kastanje

Gefrituurde tongreepjes – verse tartaar

Bouillabaisse – kokkel – rouille

HOOFDGERECHT

Filet de boeuf – peper – wintergarnituur – BBQ patat of frietjes – salade-mix

DESSERT

Cho-co-lat

WIJNEN

Nog op zoek naar passende wijntjes? Wij helpen u graag verder.



KIDS MENU

20,00 euro

HAPJES

Mini-pizza

Kippenvleugel

Tomatensoep met balletjes

HOOFDGERECHT

Kipfilet of steak – appelmoes – frietjes – koude groentjes – sausjes

DESSERT

Chocomousse



FINGERFOOD

Fingerfood 'Vinke'	4,80 euro per persoon
<i>Crostini's - tapenades - dips - olijven - kaas - antipasti</i>	
Fingerfood 'Vinke XL'	9,80 euro per persoon
<i>Crostini's - tapenades - dips - olijven - kaas - antipasti</i>	
<i>Crevette royale - wulken - dip</i>	
Maldonado Jamon	23,00 euro per 50g
<i>100% Ibérico Bellota – per 50g</i>	

APÉROSUGGESTIE

Onze gekende Picon	23,00 euro per liter
--------------------	----------------------

OESTERS

Fines de Claires n°2	
<i>Per stuk</i>	<i>3,50 euro</i>
<i>Per 6 stuks</i>	<i>21,00 euro</i>
<i>Per 12 stuks</i>	<i>40,00 euro</i>

HAPJES

Zeebaars – leche del tigre – avocado	4,50 euro
Huisgerookte zalm – ricotta – verjus	4,50 euro
Rivierkreeft – lavas – basilicum	4,50 euro
Gefrituurde tongreepjes – verse tartaar	4,50 euro
Bouillabaisse – kokkel – rouille	4,50 euro
Mousse duif – rode biet – erwt	4,50 euro
Carpaccio van holstein – chimichurri – kastanje	4,50 euro
Vitello tonnato	4,50 euro
Parmesan – tomaat – arbequina	4,50 euro



VOORGERECHTEN

Krab – komkommer – soja – meloen	23,00 euro
Catch of the day – bouillabaisse – courgette – fregola	23,00 euro
Huisgerookte zalm – ricotta – verjus	22,00 euro
Roggeveugel – Zuiderse aromaten – mousseline aardappel	22,00 euro
Carpaccio van holstein – chimichurri – kastanje	22,00 euro
Vitello tonnato	22,00 euro
Halve kreeft 'Belle Vue'	7,00 euro

HOOFDGERECHTEN

Hertenkalffilet – witlof – spruit – mispel – amandelkroket	32,00 euro
Filet de boeuf – peper – onze gekende groentjes – BBQ patat <u>of</u> frietjes salade-mix	34,00 euro
Hertenstoofpot – wintergarnituur – kroket – salade	29,00 euro
Roggeveugel – Zuiderse aromaten – mousseline aardappel	30,00 euro
Catch of the day – bouillabaisse – courgette – fregola	30,00 euro

DESSERT

Framboos – pistache – perzik	11,00 euro
Cho-co-lat	10,00 euro

LUXE ZEEVRUCHTENSCHOTEL

Oesters – langoustines – krab – gamba crevette royale – grijze ongepelde garnalen kreukels – wulken	62,00 euro per persoon vanaf 2 personen verkrijgbaar
---	---

Inclusief broodjes - aangepaste garnituren - sausjes

Optie 'Halve kreeft'	+ 27,00 euro
----------------------	--------------



PRAKTISCH

Afhaal- en leveringsmomenten

31/12 tussen 14u30 en 17u30

01/01 tussen 10u30 en 12u

Levering aan huis

20,00 euro

Voor alle aanpassingen en/of extra's kan er een supplement worden aangerekend.

Niet gevonden wat je wenst? Neem contact op en we kijken wat mogelijk is.

BESTELLEN

Via contactformulier op www.vinke.be

Telefonisch: 057/375 305

Info@vinke.be

