

## BESTELLEN

*voor de feestdagen*

- voor een vlotte verloop van uw bestelling, graag op tijd bestellen
- bestellen voor KERST kan tot 21/12
- bestellen voor OUD&NIEUW kan tot 28/12
- bestellen kan telefonisch of mail of in het restaurant

telefoon: 0494 679 418  
email: [info@fermoed.be](mailto:info@fermoed.be)

## AFHALEN

*tijdens de feestdagen*

- afhalen voor KERSTAVOND & KERSTDAG op 24 december tussen 14 & 16 uur
- afhalen voor OUDJAARAVOND & NIEUWJAARSDAG op 31 december tussen 14 & 16 uur

# FERMOED

- RESTAURANT MOORSLEDE -

Iepersestraat 20 - 8890 Moorslede  
[www.fermoed.be](http://www.fermoed.be) - 0469 42 90 85



# FERMOED

- RESTAURANT MOORSLEDE -

## TAKE AWAY MENU

*Feestdagen*





## FEESTELIJKE HAPJES

*om te starten*

- **GEGRILD EN GELAKT BUIKSPEK** ..... 2,00 p.p.
- **ALBONDIGAS**  
met libanees platbrood ..... 2,00 p.p.
- **ZEEBARBEEL**  
met witte wijnsaus en prei ..... 3,00 p.p.
- **GEROOKTE ZALM**  
met tzatziki en toast ..... 3,00 p.p.
- **VITELLO TONATO (KOUD)**  
gegrild kalfsvlees, tonijnsaus,  
zongedroogde tomaat ..... 3,00 p.p.
- **GEFRITUURDE PLADIISREEPIJES**  
met verse tartaarsaus ..... 2,50 p.p.
- **GELAKTE RIBBETJES** ..... 2,50 p.p.
- **GANZELEVER**  
met rozijnenbrood en uiencompote . 2,50 p.p.
- **OESTERS**  
per stuk ..... 3,00
- **BISQUE VAN GARNALEN**  
met kruidenroom (per 1/2 L) ..... 6,50

## FEESTMENU

*om samen te genieten*

### HAPJES

- Gerookte zalm met tzatziki en toast
- Gegrild en gelakt buikspek
- Vitello tonato

### VOORGERECHTEN

MAAK JE KEUZE UIT 1 VAN DE 4 VOLGENDE

- Fermoed's vispannetje
- Carpaccio van rund met pesto en notencrumble
- Gegrilde zalmfilet met witte wijnsaus, shiitake en zoete aardappel
- Gegrilde halve kreeft met lookboter (suppl. €8 p.p.)

### TUSSENGERECHT

- Bisque van garnalen met kruidenroom

### HOOFDGERECHT

MAAK JE KEUZE UIT 1 VAN DE 4 VOLGENDE

- Alle vlees gerechten worden geserveerd met bijhorende warme groenten.
- Keuze uit aardappelkroketten of tijmaardappelen bij de vleesgerechten
- Roodbaars met duglérésaus, knolselder, tomaat, pompoen en kruidenpuree
- Hertensfilet met portosaus
- Eendenborst met sinaasappelsaus
- Côte à l'os met peper en champignonsaus (per 2 personen)

GRAAG EEN ANDER RUNDERRAS?

- Limousin (suppl. €4 p.p.)
- Montbéliard (suppl. €8 p.p.)

### DESSERT

MAAK JE KEUZE UIT 1 VAN DE 2 VOLGENDE

- Pannacotta met rood fruit
- Tiramisu met rood fruit

## Onze VOORGERECHTEN

- **FERMOED'S VISPANNETJE** ..... €12
- **CARPACCIO VAN RUND**  
met pesto en notencrumble ..... €12
- **GEGRILDE ZALMFILET** met witte wijnsaus,  
shiitake en zoete aardappel ..... €12
- **GEGRILDE HALVE KREEFT**  
met lookboter ..... €18

## Onze HOOFDGERECHTEN

- **ROODBAARS**  
met duglérésaus, knolselder, tomaat,  
pompoen en kruidenpuree ..... €25
- **HERTENFILET** met portosaus ..... €27
- **EENDENBORST** met sinaasappelsaus ..... €26
- **CÔTE À L'OS (per 2 personen)**  
met peper en champignonsaus ..... €25 p.p.

GRAAG EEN ANDER RUNDERRAS?

- Limousin ..... €29 p.p.
- Montbéliard ..... €33 p.p.

- Alle vlees gerechten worden geserveerd met bijhorende warme groenten.
- Keuze uit aardappelkroketten of tijmaardappelen bij de vleesgerechten

## Onze DESSERTS

- **PANNACOTTA** met rood fruit ..... €8
- **TIRAMISU** met rood fruit ..... €8