



**MEENEEM GERECHTEN**

**CHEF ON THE MOVE**

**Zaterdag 1 8 en 9 mei (Moederdag)**

**BESTELLEN TELKENS TEN LAATSTE OP  
WOENSDAG VOOR 22H00  
OPHALEN ZATERDAG TUSSEN 11H00 EN 13H00**

**OP ZONDAG 9 MEI (MOEDERJESDAG) KAN  
TEVENS AFGEHAALD WORDEN VANAF 9H30**

**INDIEN OP EEN ANDER MOMENT GELIEVE  
TELEFONISCH TE RESERVEREN  
DE BESTELLINGEN INDIEN MOGELIJK 3 DAGEN  
OP VOORHAND**

VIA

MAIL/ [info@chefonthemove.be](mailto:info@chefonthemove.be)

GSM/ 0479 90 10 19

Rubriek contact website [www.chefonthemove.be](http://www.chefonthemove.be)

**AFHALEN OP ZATERDAG TUSSEN 11h00 en 13h00**  
Wellingtonstraat 66 A Oostende, recht over de bibliotheek. Hoekappartement  
met blauwe ramen  
Menu's zijn zichtbaar op mijn website  
[www.chefonthemove.be](http://www.chefonthemove.be)  
onder de rubriek Corona menu

## VISGERECHTEN

<b>Koude visschotel ( tomaat met handgepelde garnaaftjes, tongfilet met Provençaalse groentjes en mozzarella, gemarineerde gepocheerde zalm, kabeljauw met asperges, gerookte heilbot, aardappels sla, tartaar en cocktail saus)</b>	<b>23,00 € per persoon</b>
<b>Vissoep van de Noordzee met rouille en korstjes</b>	<b>14€00 per liter</b>
<b>Kleine bouillabaisse van de Noordzee ( Zalm, kabeljauw, goudbrasem, koningsgarnaal) met rouille en korstjes</b>	<b>19,00 € per portie</b>
<b>Grote bouillabaisse van de Noordzee ( zalm, kabeljauw, goudbrasem, tongfilet, koningsgarnaal, langoustines) met rouille en korstjes</b>	<b>25,00 € per portie</b>
<b>Gemarineerde zalm, lauw serveren met asperges en spinazie, aardappel puree met prei en blanke boter met gesmolten tomaat</b>	<b>23,00 € per portie</b>

## VEGETARISCHE GERECHTEN

<b>Aspergeroomsoep</b>	<b>13,00 € per liter</b>
<b>Vegetarische quiche 4 à 6 personen</b>	<b>24,00 € per quiche</b>
<b>Vegetarische lasagna met krokante groentjes, gebakken soja en verse Geitenkaas ( Reigershof)</b>	<b>10,00 € per portie</b>
<b>Asperges op Vlaamse wijze met puree van prei</b>	<b>18,00 € per portie</b>

### **Brunch à 23,00 €**

**Gemarineerde zalm met zure room en komkommersla met paksoy  
Quiche met boontjes, prei appel en geitenkaas  
Seranoham met meloen  
Tomaat mozzarella met pesto  
Salade van kabeljauw met Noordzee garnaaftjes  
Fruit salade  
Apfelstrüdel  
Witte en bruine zachte pistolet met BOTER**

## VLEESGERECHTEN

**Quiche van spekjes met appel en geitenkaas 4 à 6 personen 26,00 € per quiche**

**Cous cous schotel ( kip, lam, merguez kippenworst) humus, Arabische groentenbouillen, Palestijnse handgerolde cous cous, Turks brood  
20,00 € per portie**

**Medaillon van parelhoen overbakken van pastinaak korstje met pijnboompitten en dragon, feuilleté van de bout met oesterzwam, aardappeltje gevuld met tuinkruiden,  
boontjes Provençaals en wortel gevuld met broccoli 23,00 €**

**Menu à 45,00 €**

**Hapjes**

**St jacobsvrucht met Provençaalse mimosa en pesto**

**Makreel met kokos, limoen, curry, venkel en appel**

**Mille feuille van tongfilet en courgette, prei en knolselder**

**Menu**

**Asperges met gemarineerde gepocheerde zalm, dugléré en julienne groentjes**

**\*\*\***

**Bisque van Noordzee garnaltjes**

**\*\*\***

**Medaillon van parelhoen overbakken van pastinaak korstje met pijnboompitten en dragon, feuilleté van de bout met oesterzwam, aardappeltje gevuld met tuinkruiden,  
boontjes Provençaals en wortel gevuld met broccoli**

**\*\*\***

**Soepje van aardbeien en rode vruchten en ijs van passie met mango**

**Jan Wydooghe**

**Chef on the Move.**



