



Eetkaart 't Polderhuis



't Polderhuis

Welkom in brasserie 't Polderhuis,

Vanaf 2016 maken wij hier onze droom waar, gesteund door de jaren opleiding in hotelschool Spermalie (Brugge) maar ook en vooral gedreven door onze smaken en eetcultuur als Vlaamse Bourgondiërs.

Dat doen wij met een klassieke keuken van dagverse producten uit eigen streek, verrijkt met verrassend lekkere accenten. Ons aanbod biedt voor ieder wat wils: van een gezellige babbel bij een drankje over een smakelijke snack of versnapering tot heerlijk tafelen. In combinatie met de prachtige natuur presenteert 't Polderhuis de ideale omgeving om te genieten en ontstressen, met gepaste speelhoeken voor de kinderen.

Wij wensen jullie een onvergetelijke beleving.

Nathalie, Filip



Beste **Klanten**,

Allereerst hartelijk welkom in brasserie 't Polderhuis.

Omdat wij samen met ons team gedreven zijn door uw tevredenheid, waarderen wij uw verantwoorde mening, rechtstreeks of in de bus bij de ingang.

Tijdens de bereiding van onze gerechten gaan wij zeer zorgvuldig om met voedselallergie- of intolerantie. Meldt jullie wensen vooraf, ook voor weinig of geen zout bereidingen. Graag op voorhand melden.

Alvast hartelijk dank voor dit bezoek,
en geniet met volle teugen.

Het ganse Polderhuis team!



Bent u in **groep**? Reserveer en bestel misschien vooraf om de wachttijd te beperken.



Snacks

Alle snacks verkrijgbaar tot 17u - op zondag geen snacks

Snacks (wij serveren onze snacks met gezond, ambachtelijk op steen gebakken brood)

Croque monsieur	€ 12,00
Croque madame	€ 15,00
Croque hawaii	€ 15,00
Croque bolognaise	€ 17,00
Spaghetti (doorlopend verkrijgbaar)	€ 18,00

Versnaperingen (met saus naar keuze inbegrepen in de prijs - doorlopend verkrijgbaar)

Aperitiefplank Polderhuis 2à 3 pers.	€ 29,00
Portie bitterballen (12 stuks)	€ 10,00
Portie inktvisringen (12 stuks)	€ 10,00
Portie kippenboutjes (12 stuks)	€ 12,00
Portie mix loempia (12 stuks)	€ 10,00
Portie krokante scampi's (12 stuks)	€ 13,00
Portie mini kip saté (12 stuks) met satésaus	€ 11,00
Portie kroketjes (Mozzarella/Cheddar/Brie)	€ 10,00
Portie mix (klein, 15 stuks) (o.a. frikandel, bitterbal, kipnuggets enz...)	€ 13,00
Portie mix (groot, 40 stuks) (o.a. frikandel, bitterbal, kipnuggets enz...)	€ 33,00
Plankje met Ibericoham + 200 gram (fijn gesneden)	€ 28,00
Vegetarische groenteballetjes mix (12 stuks)	€ 10,00
Lookbroodjes krokant gebakken met steengebakken brood (6 stuks)	€ 9,00
Potje huisbereide olijven	€ 8,00
Warme tortilla's	€ 12,00
Portie mix de Luxe (12 stuks) (Artisanale kroketjes volgens seizoen)	€ 19,00
Kibbeling met verse tartaarsaus	€ 12,00

Alle producten worden dagelijks vers aangeleverd, dus helaas op is op

't Polderhuis

Salades

Al onze salades worden geserveerd met op steen gebakken brood

Salade 't Polderhuis

€ 26,00

Met warme geitenkaas in een krokant jasje van spek met appel en honing

Salade Hawaii

€ 26,00

Met gebakken kip, ananas

Salade de luxe

€ 31,00

Met gebakken scampi in de look, gerookte zalm, grijze garnalen artisanale garnaalkroket

Supplement verse handgesneden frietjes

€ 3,00

Soepen

Huisgemaakte tomatensoep op oma's wijze

€ 8,00

Huisgemaakte dagsoep volgens inspiratie van de chef

€ 8,00



Bent u in **groep**? Reserveer en bestel misschien vooraf om de wachttijd te beperken.

't Polderhuis

Voorgerechten

Escargots

Gegratineerd in lookboter (10 stuks) € 18,00

Op provencaalse wijze (10 stuks) € 18,00

Gebakken mosselen in de lookboter

€ 18,00

Scampibereiding naar keuze:

(allen 6 stuks zeewater grote blacktijger garnalen) € 20,00

't polderhuis lichte curry saus met groentjes van het seizoen

In de lookboter of lookroom

Provencaalse wijze

Met groene asperge in kurkuma roomsaus of natuur in olijfolie

Pikant met diverse groentjes van het seizoen

Carpaccio van rund (vers afgesneden)

€ 19,50 / € 28,50

Van de schouder (streekproduct) van Joeri van Loo Moerbeke-waas

Artisanale kroketten:

Garnaal (grijze garnalen) (2 stuks / 3 stuks, 40% garnalen) € 20,00 / € 28,00

Kaas (2 stuks / 3 stuks) € 17,00 / € 22,00

Duo van garnaal en kaas € 18,50

Secreto7 (7 weken dry-aged runderham) € 19,00

Kaas, garnaal en secreto7 (3 stuks) € 28,00

Toast gerookte zalm (Gold Label)

€ 22,00



Alle producten worden dagelijks vers aangeleverd, dus helaas op is op

Tafels **vanaf 5 personen**. max 4 verschillende gerechten (kindergerechten niet meegeteld)

't Polderhuis

Vegetarische voorgerechten

Toast champignon met verse parmezaan schilfers	€ 18,00
Tarte Tatin van geitenkaas & kerstomaat	€ 18,00
Soep van de dag	€ 8,00
Lauwe mediteraanse salade & feta	€ 18,00
Kaaskroketten (2 stuks / 3 stuks)	€ 17 / € 22



Vegetarische hoofdgerechten

Ravioli gevuld met ricotta & spinazie in een romig kaassausje	€ 25,00
Linguini met smeùige groene pesto en gebakken geitenkaas	€ 25,00
Penne Arrabiata	€ 25,00
Oosterse wok met vegetarische kip (op basis van oesterzwam)	€ 25,00
Salade 't Polderhuis vegetarisch	€ 25,00



Alle producten worden dagelijks vers aangeleverd, dus helaas op is op

Bent u in **groep**? Reserveer en bestel misschien vooraf om de wachttijd te beperken.

't Polderhuis

Visgerechten

Keuze uit verse handgesneden frietjes, pasta, rijst, puree, kroketjes

Huisgemaakt vispannetje

€ 35,00

Romig sausje in een stevige bouillon van tarbot met vis van het seizoen en garnaaftjes (minstens 6 à 7 soorten vis)

Escargots (25 stuks)

Gegratineerd in lookboter of op provençaalse wijze

€ 31,00

Gebakken mosselen in lookboter

€ 29,00

Wilde paling (400 gr)

Krokant gebakken paling geserveerd met verse tartaar en sla

€ 38,00

In het groen met verse kruiden

€ 41,00

Provençaalse wijze

€ 43,00

't Polderhuis - romige groene kruidensaus met grijze garnaaftjes

€ 45,00

Scampi keuze uit volgende bereidingen:

(10 stuks grote Black Tiger)

€ 31,00

't polderhuis licht currysausje met groentjes van het seizoen

In lookboter of lookroom

Op Provençaalse wijze

Met groene asperge in kurkuma roomsaus of natuur in olijf olie

Pikant met diverse groentjes van het seizoen

Natuur met soja saus en met diverse groenten



Alle producten worden dagelijks bij ons vers aangeleverd, dus helaas op is op

't Polderhuis

Vleesgerechten

Alle gerechten worden geserveerd met salade en handgesneden frietjes.
Keuze uit verse handgesneden frietjes, pasta, rijst, puree, kroketjes.
Onze sauzen worden vers huisbereid, 1 saus per persoon inbegrepen.

Gebakken Schouderbiefstuk wit/blauw +/-300gr. € 31,00
(Streekproduct Van Joeri van Loo uit Moerbeke-waas)

Pepersaus, champignonsaus, Roquefort saus, gebakken champignons, jus natuur
Verse béarnaisesaus € 3,00 extra

Black Angus Rib Eye (Uruguay) Keuze uit: +/- 300gr of 450gr. € 39,00 of € 55,00

Pepersaus, champignonsaus, Roquefort saus, gebakken champignons, jus natuur
Verse béarnaisesaus € 3,00 extra

Huisbereid stoofpotje van varkenswangen € 28,00

bereid met Carolus bier

Huisbereide vol-au-vent € 25,00

Hoevekip met bolletjes gehakt, diverse paddenstoelen

Balletjes in tomatensaus 5 stuks - saus van datterini kers tomaatjes € 25,00

“Surf and Turf” combinatie van vlees en schaaldieren € 36,00

SchouderBiefstuk wit/blauw en gebakken gamba's met huisbereide lookmayonaise

“Uit de wok” € 28,00

Kip met kurkuma, diverse verse seizoensgroentjes, room of olijfolie of soya



Bent u in **groep**? Reserveer en bestel misschien vooraf om de wachttijd te beperken.

't Polderhuis

Lekker voor de kinderen

Kinderspaghetti	€ 12,00
Frikandel met verse frietjes	€ 12,00
Frikandel 2 stuks met verse frietjes	€ 14,00
Biefstuk (150 gr.) met verse frietjes	€ 19,00
Kipreepjes met verse frietjes	€ 12,00
Vissticks met verse frietjes	€ 12,00
Kipnuggets met verse frietjes	€ 12,00
Kaaskroket 1 stuk met verse frietjes of 2 stuks	€ 10,00 / € 17,00
Garnaalkroket 1 stuk met verse frietjes of 2 stuks	€ 11,00 / € 21,00
Gehakt balletjes in tomatensaus (vers) met verse frietjes	€ 13,00
Vegetarische groentenkroketjes met verse frietjes	€ 12,00



Alle producten worden dagelijks vers aangeleverd, dus helaas op is op

Beste klanten,

Het personeel van deze vestiging heeft een opleiding genoten over de veertien voedselallergenen van verordening 1169/2011 van Het Europees Parlement en De Raad.

U krijgt desgevraagd informatie over allergenen bij hier aangeboden en bereide producten.

De samenstelling van onze producten kan veranderen, aarzel dus niet om het personeel meermaals aan te spreken.



GLUTEN



EI



VIS



SCHAALDIEREN



PINDA



SOJA



SELDERIJ



MELK



NOTEN



MOSTERD



SESAMZAAD



GLUTEN



LUPINE



WEEKDIEREN



't Polderhuis

