



Restaurant
Den Nieuwen
Hommel

Voorgerechten

- Kaaskroketten € 13
- Duo kaas- garnalkroketten € 15
- Garnalkroketten € 17
- Scampi Look 6 stuks € 17 / 9 stuks € 26
- Calamares a la Romana met huisbereide Tartaar € 17
- Krabbepootjes 6 stuks € 12
- Duo wildpaté met uienconfituur € 17
- Carpaccio van fijn rundsvlees € 17
- Spaans tapasbord € 22
- Gamba's 9 stuks € 28
- Huisgemaakte pompoensoep € 6 euro per liter!!!!

Hoofdgerechten

- Vol au vent € 20
- Stoofvlees € 20
- Varkenswangetjes € 25
- Konijn met pruimen € 25
- Everzwijnfilet met Jagersaus € 26
- Boeuf bourguignon € 22
- Tomaat-garnaal 2 stuks aan € 28
- Zeetongrolletjes à la dugléré met garnaltjes en puree € 26
- Kabeljauwhaasje Mozzarella € 26
- Vispannetje van de Chef € 28
- Gebakken zeetong € 32
- Zeebaars op Thaise wijze met rijst € 32
- Paella met zeevruchten vanaf min 2 personen € 28 p.p.

Dit alles wordt geserveerd met puree, kroketten, gratin dauphinois of brood.
Gelieve uw keuze door te geven.

Desserts:

Huisgemaakte tiramisu € 8

Huisbereide Tarte Tatin met crème Anglaise aan € 8



Restaurant
Den Nieuwen
Hommel

WILDMENU

Duo van wildpaté met uien en vijgenconfituur en rozijnenbrood.
Everzwijnfilet met gestoofd witloof, Jagersaus en kroketjes.
Huisgemaakte tiramisu.

Prijs € 45.00 p.p. ZONDER drank.

SUGGESTIES

Côte à l' Os (600gram) natuur € 28

Saus: Peperroom, Champignon natuur en Champignonroom € 4

Mosselen:

- Natuur € 24
- Witte wijn € 27
- Witkap € 27
- Lookroom € 27
- Thaise wijze € 28

Voor de mosselkommetjes vragen wij een waarborg van € 10.

Bestellen kan via:

Telefoon: 0475/299 382

Facebook: <https://www.facebook.com/DenNieuwenHommel>

E-mail: dennieuwenhommel@telenet.be

Via het contactformulier op onze website: <https://dennieuwenhommel.be>