



## AFHAALGERECHTEN FEESTDAGEN 2026

De Breyne Peellaertstraat 12 – 8600 Diksmuide - Tel. 051 50 25 20

[www.salonssaintgermain.be](http://www.salonssaintgermain.be) – [info@salonssaintgermain.be](mailto:info@salonssaintgermain.be)

Pasen : zaterdag 4 en zondag 5 april  
Moederdag: zaterdag 9 en zondag 10 mei  
O.L.H.-Hemelvaart: donderdag 14 mei  
Vaderdag: zaterdag 13 en zondag 14 juni

### APERITIEFHAPJES

#### **Koude hapjes**

Crème van burrata met tomatomaat

Ganzenlever praline met meloen

Mousse van Breydelham met linzen

Mi-cuit van tonijn met couscous ..... €2,50/stuk

#### **Warme hapjes**

Palmier van kaas en ham

Soufflé van langoustine

Croustillant van scampi..... €2,10/stuk

### SOEPEN

Tomatenroomsoep ..... €4,50/p

Aspergesoep ..... €4,50/p

## KOUDE VOORGERECHTEN

Parmaham, flinterdun gesneden met meloen en fris slaatje .....	€16/p
Gravlax van Noorse zalm met slaatje van quinoa en lichte kerrie .....	€17/p
Carpaccio van Limousin runderfilet met Parmesan en pijnboompitten .....	€17/p
Kreeft Nieuwe Stijl, met Griekse pasta en zure room (volledig uit de schaal).....	€25,50/p

## KOUDE HOOFDSCHOTELS

### Gevarieerde visschotel "Noordzeeslaatje"

Gegarneerde zalmfilet – tongrolletjes – tomaat met grijze garnalen – Noordzeeslaatje koningsgarnaal – sla – groentjes – cocktailsaus .....	€27/p
--	-------

### Gevarieerde visschotel «gerookt»

schotel zoals hierboven beschreven maar met gerookte zalm en heilbot i.p.v. Noordzeeslaatje.....	€29/p
--	-------

### Supplement vlees bij gevarieerde visschotel

U kan een keuze maken uit één van de hierboven vermelde visschotels, maar met een aparte vleeschotel erbij bestaande uit rundergebraad, varkensroti en natuurham, gegarneerd met vers fruit .....	Suppl. €9/p
---	-------------

## WARME VOOR- EN VISGERECHTEN

	VG	HG
<b>Gratin van zeevruchten in kreeftensaus of bieslooksaus</b> .....	€16,5	€23,50
kabeljauw – zalm – scampi – prei – champignons (Als hoofdgerecht raden we aan om prei en puree-aardappelen erbij te nemen)		
<b>Bouillabaisse van de Middellandse zee</b> .....	€16,5	€23,50
rouille – mooie stukken vaste vis		

## VOOR DE KLEINSTEN ONDER ONS

Gehaktballetjes in tomatensaus met erwtes en puree aardappelen.....	€ 10,50
---	---------

## VLEES- EN GEVOGELTEGERECHTEN

	P.P.
Lamskroontje saus van rozemarijn.....	€ 21,50
Parelhoenfilet boschampignons – aromatsaus.....	€18

## AARDAPPEL- EN GROENTEBEREIDINGEN

Gepersilleerde aardappelen.....	€ 2,80
Puree-aardappelen.....	€ 2,80
Aardappelgratin “ Dauphinois”.....	€ 3,80
Gebakken witloof.....	€ 3,10
Gegratineerde prei.....	€ 3,10
Stoofpotje van seizoensgroenten.....	€ 3,90

## DESSERTS

Glaasje chocolademousse.....	€7
Rood fruit in bessengelei met mousse van Amaretto.....	€10,50
Cheesecake met frisse appel en speculoos.....	€11
Nagerechten bord met mini-gebak – fruit – bavarois – chocolademousse, enz.....	€12,50



SALONS  
SAINTGERMAIN  
— since 1978 —