Dagmenu's november - december - januari & eindejaarsmenu's 2026 - 2027

SUGGESTIEMENU NOVEMBER

Pastrami van hert, Walldorf, rode biet en peperkrokant

Lenghaasje met puree van kervelwortel en shiitake
Of
Everzwijnhaasje in marinade van rozemarijn en whisky, babypeer en winters groen

Tarte tatin met kruidige karamel en créme anglaise

58,00 EURO

SUGGESTIEMENU DECEMBER

Gebakken coquille, aardpeer, nage van knolselder, crunch van coppaham

Gegrild zalmhaasje, krulkool, krokante chiconette en graanmosterd
Of
Reefilet, zoet-zure rode kool met Jonagold, vijgen en jus met wildkruiden (+ 6 euro)

De eerste sneeuwbal

58,00 EURO

SUGGESTIEMENU JANUARI

Papadum met saku tonijn, avocado, radijs en soja-sesamvinaigrette

Open ravioli van zeebaars, bouillon van bintje en olie van bladpeterselie
Of
Medaillon van kloostervarken in peperkorst, sucrine en veldwortel op jus van sjalot

Panna cotta van bloedsinaasappel met parels en crumble van witte chocolade

61,00 EURO

Zaterdag en zondag 31 okt en 1 novr
Zalm in marinade van gin, rode biet en sinaas
Agnes-sorelroomsoep
Varkensfilet met groene kool, kastanjechampignons en amandelroomsaus
Millefeuille met ananas en philadelphia

Zondag 8 november
Miniquiche Lorraine in hammandje
Tomatenroomsoep met balletjes
Bourgondische steak, gepofte aardappel met kruidenboter en winterse groenten
Bueno ijsje "voor groot en klein"

Zondag 15 november
Thais currykroketje van snipperscampi
Knolseldercappuccino met kruidengremolata
Kippenborst, tuinkers en tomaat-mascarponesaus
Condérijst met coulis van mandarijnen

Zondag 22 november
Kibbeling op brandade van andijvie
Witloofsoepje met spekjes en bieslook
Kalfsblanquette OF
Gebakken zalm in romige dillesaus
Wentelteefje met kaneelijs
(Gelieve bij reservatie het gewenste hoofdgerecht door te geven)

Zondag 29 november
Sticky kippendrum met geroosterde ui en chilisaus
Wortel-gembersoep met bladpeterselie
Ardennergebraad met babypeer en veenbes
Koffiesabayon met vanilleroomijs

Zondag 6 december
Toast champignon met kruidenboter
Spruitjesroomsoep met aardappelstro
Kalkoenfilet gemarineerd in witte wijn met citrusvruchten
Speculoosijs met sinaas en chocolade

Zondag 13 december
Gegratineerde vissersschelp
Kervel-groentenbouillon met letterkes
Lenghaas "Florentine" met knolselderpuree OF
Stoverij van everzwijn met cranberry en knolselderpuree
Noordkrieken met zwarte woudijs
(Gelieve bij reservatie het gewenste hoofdgerecht door te geven)

Zondag 20 december
Gnocchi met witloof, Taleggio en walnoten
Soepje van boskampernoelies
Kalfsmedaillon met panade van cajun en tuinkruiden
Flensje met sinaassaus en vanilleijs

OUD OP NIEUW 2026 - 2027

19 uur Cava Vall Dolina
Welkomsthapjes

Hamachi gegrild en tartaar met selderij, appel en avocado (Geelstaartkoningsvis)
zeebessen, parels van soja, pastille van zilte kruiden en combavapoeder, espuma van paprika

Pastinaak-bintjesroomsoep
zeebaars met grijze garnalen, bosui en pesto van groene kruiden

Damhert met noten-sinaaskorst
savooikool met pancetta, knolselder, wilde bospaddenstoelen en wijnpeer, jus van eekhoorntjesbrood
Geplette aardappel in de schil
OF
Zeeduivel
brandade van aardpeer, gesauteerde spinazie, chiconette en cantharellen met wittewijnsaus

Dessertenbuffet 2027
glaasjes, patisserie, ijskar, crêpes Suzette
selectie van kaasmeester Van Tricht

Rueda, Valdecuevas, verdejo, Navarra Inurietta Sur, frisdranken en bieren inbegrepen tot in de vroege uren

Sparrenhof DJ Yves Vermunicht muziekdoelgroep 25+ // Onder 't riet DJ Hans Wittockx muziekdoelgroep 55+

€ 175,00

Supplement champagne Haton Cuvée pure om middernacht à 30 euro / fles

Donderdag 24 december vanaf 18 uur
Vrijdagmiddag 25 december
Kerstviering zie ommezijde

Zondag 27 december
Uitzonderlijk gesloten

Donderdag 31 december Oudjaarsavond
Vrijdag 1 januari 2027
Zie ommezijde

Zondag 3 januari
Tagliatelli met prei en snipperzalm
Ossenstaartsoep met brunoise van knolgroente
Pojarsky van scampi en gevogelte, seizoensgroenten
Chocolade-peermousse met rasp van toblerone

Zondag 10 januari
Normandische visragout tussen bladerdeegkraker
Agnes sorelroomsoep
Warm vis- en vleesbuffet
Panna cotta van mango en witte chocolade

Zondag 17 januari
Fetakaas in gehaktbal met mandarijn-veenbessenslaatje
Pastinaakroomsoep met veldgroenten
Kalkoencordonbleu, fijne boontjes, jong witloof, saus fine champagne
Appelbol met rum en rozijnen

Zondag 24 januari
Vitello tonato met rucola, honingtomaatjes en appelkapper
Winterse minestronesoep
Koolvishaas, ragoût van boschampignons, wintergroenten en kruidige puree OF
Navarin van lams met wintergroenten en portosaus
Panna cotta van mango en witte chocolade
(Gelieve bij reservatie het gewenste hoofdgerecht door te geven)

Zondag 31 januari
Portabella met kaaspuree, spek en walnoten
Gele veldwortelsoep met kokosroom
Varkensgebraad "Grand Veneur"
Affogato (ijs overgoten met hete koffie)

Feestdagen bij u thuis

Menu 1

Ballotine van kwartel, truffel en hazelnoot
carpaccio van butternut, crémeux van kervelwortel, beukenzwammetjes, wildhamkrakers en biobietjes
OF
Kreeft & heilbot (+10,50 euro)
seranoham, basilicumoloe

Pastinakenroomsoep met geschroeide zeebaars
grijze garnalen, bosui en pesto van groene kruiden

Damhert met noten-sinaaskorst
savooikool met pancetta, knolselder, wilde bospaddenstoelen, rood wijnpeertje en jus van eekhoorntjesbrood, amandelkroketjes
OF
Zeeduivel
spinazie, chiconette, cantharellen, romige wittewijnsaus en brandade met aardpeer

Kerst-eindejaarspatisserie met twist van zuur, zoet, zout en bitter
crumble van zoethoutbiscuit, karamel-chocoladecrème, spiegel van passievrucht en mango **€ 89,90**

Menu 2

Heilbot gegaard in basilicumolie
rillettes van gerookte heilbot, venkelcrème, zeekraal, komkommer en pittige vinaigrette

Krachtige fazantenbouillon
boskampernoelies, fijne groenten en sherry

Parelhoensuprême met truffelboter
schorseneer, witloof, eringy en gevogelte-misoroom
amandelkroketten of gratin dauphinois met wintergroenten
OF
Kloostervarken in groenkruidenkorst
gprimeurgroenten, mousseline van knolselder en périgordsaus
amandelkroketten of gratin dauphinois met wintergroenten

Symphonie van winterbessen (dessertenbord)
pittige duindoornbessen en bittere chocolade op een bodem van vruchten, noten en caramel

€ 85,60

Kindermenu
Tomaat garnaal, groene appel en mimosa-ei
Tomatenroomsoep met ballekens
Rundsburger met puntzakje friet
Glaasje chocomousse met discoparels **€ 35,00**

Kerststronk:
gebak met vanille- en koffie "crème au beurre"
€ 7,90 pp

Aperitiefhapjes
Duo van zalmforel, Chantenay-wortel en kalamansi-gemberdressing
Mechels hoen met zoet-zure mango en rood lof
Gerookte paling, rode biet, knolseldercrème en frisse limoenparels
* Gebrand heekhaasje, crème van kastanjepompoen, sesamzaadjes en viseitjes
* Huisbereide terrine van everzwijn met pistache en marmelade van ui

3 hapjes € 12,90
*** 5 hapjes € 21,00**

Passende wijnen:

<u>Bubbels</u>	
Cava Vall Dolina, brut nature reserva bio	€ 17,00
Champagne, Jean Noël Haton, Cuvée Pure	€ 34,00
<u>Wit</u>	
Rueda, Valdecuevas, verdejo	€13,00
Loire, Sancerre, Les Caillottes, dom. De La Garenne	€22,50
Bourgogne, Mâcon-Fuissé, Dom. Barraud	€28,00
<u>Rood</u>	
Navarra, Bodega Inurrieta, Sur Roble	€10,50
Italië, Valpolicella, Le Calendre	€18,00
Médoc, Petit Manou	€23,00

VRAAG NAAR ONZE KOUDE BUFFETTEN

Beste klanten,
de gezelligste tijd van het jaar is in aantocht! Wij zorgen ervoor dat jullie onbezorgd lekker kunnen tafelen met vrienden en familie. Dat wordt een fijn eindejaar!

De taverne is elke zondag open van 12u tot 21u.
We zijn ZATERDAG 31 OKTOBER UITZONDERLIJK GEOPEND Onder 't riet van 17u tot 22u

De prijs van het viergangen dagmenu bedraagt vanaf januari 2027 € 45,60 p.p.

Tip voor het eindejaar: Schenk een Ter Venne-kadobon, fijn om te geven, nog fijner om te krijgen!
Graag tot binnenkort !

Stijn, Gaby, Jos en de bende van Ter Venne



24 december "Kerstavond" in Gasthof Ter Venne
(onder 't riet) vanaf 18 uur
25 december "Kerstmis" in Gasthof Ter Venne en in het Sparrenhof
vanaf 12 uur

Cava Vall Dolina

Heilbot gegaard in basilicumolie
Rillette van gerookte heilbot, venkelcrème, pittige kokosvinaigrette op zeekraal en komkommer

Fazanten-knolselderroomsoep
fazantenpluksels, boschampignons, espuma en kervel

Medaillon van hert
zoete-aardappelzalf, spruitjes in hazelnootboter, stoofpeertje met rode bessen, jus van wild, amandelkroketten

Symphonie van winterbessen
pittige duindoornbessen en bittere chocolade op een bodem van vruchten, noten en caramel

Kindermenu: **€ 85,60**
Kinderbubbels of fruitsap
Tomaat garnaal, groene appel en mimosa-ei
Tomatenroomsoep met ballekens
Rundsburger met puntzakje friet
Chocomousse met discoparels

€ 39,00



1 januari 2027
Onder 't riet (enkel middag)

Cava Vall Dolina

Roodbaars lauw geserveerd
met frisse tartaar van bloemkool, olijf, fregola en ras el hanout,
dip van avocado en zongedroogde tomaat

Cappuccino van kastanjepompoen
chips van gerookte eend, boursin en sesamzaadjes

Parelhoensuprême met truffelboter
schorseneer, witloof en eringy op gevogelte-misoroom, kroketten/ kroketten
Of
Schelvishaasje onder amandel-notencrumble
schorseneer, witloof en eringy met saus van witbier, bintjespuree

Dessertenbuffet 2027
Koffie

€ 79,00

dinner & dance
2026 - 2027

www.tervenne.be
evenementen

