

■ Take Away Kaart – Schom 8

Heerlijk voor thuis – Bestellen & afhalen bij Schom 8, Zemst

To share

- Huigemarineerde olijven — €4,50
 - Tapas plank — €29,80
- Olijven, grissini, pesto, hummus, mortadellaham, serranoham, truffelsalami, foccaciabrood
- Portie kaas en salami — €9,00

Slaatjes

- Slaatje geitenkaas — €24,50
- Appel, noten, rozijnen, spek, rood fruit en home made frambozendressing
- Ceassersalade — €23,50
- Traag gegaarde kip, ansjovis, eitje, parmezaan en ceasserdressing
- Slaatje scampi — €24,50
- Mango-lycheedressing
- Slaatje schom8 — €28,50
- Scampi, gerookte zalm, serranoham en gamba

Pasta gerechten

- Spaghetti Bolognaisse — €19
 - Lasagne bolognaisse — €22
 - Pasta schom 8 — €28,50
- Scampi, gamba, serranoham en gerookte zalm

- Lasagne zalm en spinazie — €24

Vegie

- Ravioli boschampignons / Jus van truffel — €21,50

- Pasta Truffel — €24,00

Truffelroomsaus en parmezaan

- Cannelloni met spinazie en ricotta — €21,50

Bechamelsaus

Voor de allerkleinsten

- Kinderspaghetti — €10
- Kindervidee met puree — €10
- Kipfilet met appelmoes — €12

Voorgerechten

- Tomatensoep met balletjes — €8
- Dagsoep — €8
- Carpaccio van rundsvlees — €19,00
Rucola, parmezaan, pijnboompitjes, zongedroogde tomaatjes en balsamico
- Gerookte zalm — €19,00
Peterselie, sjalot, pesto en focaccia toast
- Scampi in lookroom (6st) — €18,50
- Scampi diabolique — €19

Klassiekers

- Huisgemaakte vol-au-vent — €22
Met romige saus en krokant bladerdeeg, slaatje
- Huisgemaakte vol-au-vent royal (zwezerik) — €32
Met romige saus en krokant bladerdeeg, slaatje
- Stoofvlees op Vlaamse wijze — €24
Witloofslaatje
- Kalfszwezerik — €42
Seizoensgroenten / Gratin van truffel / Jus van graanmosterd
- Ambachtelijke balletjes — €22
In een kruidige tomatensaus met ajuin en selder, puree

- Witloof met kaas en hesp — €22

Aardappelpuree

- Varkenshaasje — €29,50

Seizoensgroenten / Gebakken krieltjes / Graanmosterdsaus

- Mixed gril — €29,80

Mergeuz, steak, buikspek en spare rib

- Steak tartaar — €28,50

Sjalot, peterselie, olijfolie, truffel

- Spare ribs / BBQ saus / Slaatje / Krieltjes — €28

Uit de zee

- Kabeljauwhaasje — €32

Stoemp van het seizoen, dille jus, rivierkreeftjes

- Zalmfilet — €32

Gebakken krieltjes, prei in roomsaus

- Vispannetje — €29,50

Noordzeevis, puree

Suggesties

- Voorgerecht: Rollade van zalm / Griekse citrus gel / Komkommer / Courgette creme — €22

- Voorgerecht: Pate en croute / Trio van chutney / Peperkoek — €19

- Soep: Consommé van wild — €12

- Hoofdgerecht: Wildragout / Stoofpotje van pastinaak, spruiten, wortel, spek — €28,50

- Hoofdgerecht: Heilbot / Risotto met truffel / Boschampignons / Jus van truffel / Crumble van groene kruiden — €29,80