

**Restaurant "De Wijngaerd"**  
**Liensesteenweg 238**  
**2840 Sint Katelijne Waver**  
**Tel: 015/ 31 82 02**  
**www.dewijngaerd.be**



Beste klant,

Onze allerbeste wensen voor het nog kakelverse nieuwe jaar 2026. Maak er iets moois van !! Zoals jullie merken hebben wij in dit eerste kwartaal een iets kleinere menulijst aan te bieden. De meeste mensen zullen het ondertussen wel weten. Onze Chef Ann moet eind januari een vrij zware rugoperatie ondergaan. Hierdoor gaat het even stil zijn in de keuken van de Wijngaerd. Maar het is zeker en vast de bedoeling dat we na haar revalidatie terug opstarten en dat we jullie weer gaan verwennen, zoals we dat ondertussen bijna 37 jaar met volle goesting doen. We houden jullie zeker op de hoogte van de opstartdatum.

Ons rest nog de oplossing van onze eindejaarswedstrijd: De totale prijs van de Kerstman zijn maaltijd in "Hotel de Londres" in het jaar 1931 was 2.31 euro (93 oude frankes) voor Gevogeltekroketten (7 fr), Tarbot Mousseline(22 fr) , Crêpe Suzette (14 fr) en een fleske Cheval Blanc Grand Cru Saint Emilion uit 1923 (50 fr).. Dat waren pas tijden... op culinair vlak dan toch 😊

We ontvingen 47 juiste antwoorden in onze bus. De gelukkige winnaars dit jaar zijn...

1. Bon van 85 euro (gedeelde eerste prijs) voor Van Laer J. uit Sint Kat Waver (46) en voor Van de Vijver R. uit Mechelen (48) 3. Bon van 25 euro voor De Vos N. uit Duffel (49). Van harte proficiat en volgend jaar komt er zeker een nieuwe kans, niet getreurd. 😊

Onze beste wensen voor 2026 van Ann, Rudi en het Wijngaerd team

W  
e  
e  
k  
m  
e  
n  
u  
s  
s

Van 06/01 tot en met 14/01

Ardeense paté met z'n garnituur



Gentse waterzooi van kip

Of

Steak archiduc

(+ 6,00 Euro)



Bavarois

Van 16/01 tot en met 21/01

Witloofsoep



Konijn met appelmoes en kroketten

Of

Steak peperroom

(+ 6,00 Euro)



Warme appelstrudel met vanille-ijs

Van 23/01 tot en met 25/01

Kaaskroketten



Zalm met choucroutte , witte wijnsaus  
en pureepatatjes

Of

Steak provençale

(+ 6.00 Euro)



Coupe Brésilienne

De prijs van onze  
weekmenu is 24.50 Euro

## JANUARI

Aperitief Maison

~\*~\*~\*~\*~

Traag gegaard buikspek met knolselder  
en boschampignons

~\*~\*~\*~\*~

Roomsoep

~\*~\*~\*~\*~

Op vel gebakken zeebaarsfilet  
met groene erwten, beurre blanc saus  
en pureepatatjes

~\*~\*~\*~\*~

Appel – Rabarbercrumble met vanille-ijs

Of

Kaasplank

De prijs van onze suggestiemenu  
is 42.00 Euro

(Deze menu kan alleen per tafel genomen worden)

SUGGESTIEMENU'S

