



DE OPTIMIST

KERSTMENU

APPETIZER

ZUURDESEMTOAST MET GRUYERE & WITTE WIJN



Smeer het brood in met de lookolie
Bak het goudbruin in de oven +- 4 min op 200°
Verwarm de dip voorzichtig in een pannetje/microgolf
Werk af met bieslook

ALLERGENEN: GLUTEN – TARWE / LACTOSE – MELK / SULFIETEN

HOOFDGERECHT

VLEES OF VEGGIE

WILDRAGOUT MET AARDPEER, KASTANJECHAMPIGNON & PASTINAAK (VLEES)



Verwarm de ragout in een pannetje/microgolf
Verwarm de puree van aardpeer in een pannetje/microgolf
Scheep de puree op een bordje, schenk er de ragout overheen
Werk af met chips van pastinaak

ALLERGENEN: LACTOSE – MELK / MOSTERD / SOJA / SELDER / SULFIETEN

OF

VEGETARISCHE RAGOUT MET KNOLSELDER, KASTANJECHAMPIGNON & PASTINAAK (VEGGIE)



Verwarm de ragout in een pannetje/microgolf
Verwarm de puree van aardpeer in een pannetje/microgolf
Scheep de puree op een bordje, schenk er de ragout overheen
Werk af met chips van pastinaak

ALLERGENEN: LACTOSE – MELK / MOSTERD / SOJA / SELDER / SULFIETEN

CASARECCE MET BUTTERNUT, SAVOOIKOOL & SCAMORZA



Bak in de oven op 200° tot de kaas goudbruin gebakken is +- 10 min

ALLERGENEN: GLUTEN – TARWE / LACTOSE – MELK / SELDER / SULFIETEN

GEVULDE PORTOBELLO MET SPINAZIE, ZONGEDROOGDE TOMAAT & RICOTTA



Bak de portobello in de oven +- 20 min op 200°

Verwarm de beukenzwam kort in de microgolf

Schep de beukenzwam op de portobello

Werk af met peterselie

ALLERGENEN: GLUTEN – TARWE / LACTOSE – MELK / SULFIETEN

RODE BIET MET ZURE ROOM, MIERIKSWORTEL & DILLE



Schep de mierikswortelsaus op een bordje, leg er de stukken rode biet boven op

Werk af met dille olie, gepekeld sjalot, pistache crumble en dille

ALLERGENEN: LACTOSE – MELK / NOTEN – PISTACHE / MOSTERD / SELDER / SULFIETEN

SLAATJE MET WITLOOF, ROZIJN & HAZELNOOT



Werk af met dressing en hazelnoot

ALLERGENEN: NOTEN – HAZELNOOT / MOSTERD / SULFIETEN

AANVULLENDE GERECHTEN*

NACHO'S MET SALSA & ZURE ROOM*



ALLERGENEN: LACTOSE – MELK

GEROOKTE ZALM VAN DE VISPLANK MET MOSTERD/DILLE SAUS

ALLERGENEN: VIS / EI / MOSTERD

NAAN MET LABNEH & GEKARAMELISEERDE SJALOT



Bak het naanbrood in de oven +- 3 min op 200°

ALLERGENEN: GLUTEN - TARWE / LACTOSE – MELK / NOTEN – CASHEW / SULFIETEN

**Deze gerechten zitten enkel mee in je Optimaalpakket als je ze apart hebt bijbesteld*

Wij wensen jullie een gezond en feestelijk 2026!

& hopen jullie in het nieuwe jaar weer te mogen ontvangen in ons geliefde CAFE OPTIMIST.

GENIET MET OVERTUIGING!

TEAM OPTI