Bij het aperitief of voorgerecht

Gebakken aperodots	15,25	/kg
Paté van everzwijn	32,50	/kg
Paté van haas	34,50	/kg
Paté van fazant	34,50	/kg
Paté van ree	34,50	/kg
Paté van patrijs	34,50	/kg
Bereide eendenlever van de chef (schijfjes van +/- 60gr)	135,00	/kg
Verse kaaskroket	2,85	/st
Verse garnaalkroket	5,95	/st
Sint-Jacobsschelp	15,75	/st
Scampi-schelp	9,50	/st

Soepen

Aspergeroomsoep	6,00	/L
Tomatenroomsoep met balletjes	6,50	/L
Bospaddenstoelenroomsoep	6,95	/L
Witloofroomsoep	7,95	/L
Kippensoepballetjes	18,70	/kg

Hoofdschotel - Wildsuggesties

Fazantenhaan	22,00	**/st**
Fazantenfilet +/-220gram	48,50	/kg
Hertenfilet ontvliesd +/-600g of 1 kg	98,50	/kg
Hertenfiletmedaillons (2 x +/- 150g)	99,50	/kg
Hertengebraad ontvliesd +/- 1kg	49,50	/kg
Hertensteak +/- 200 g	53,50	/kg
Hertenstoofvlees +/- 500 g	28,50	/kg
Everzwijnfilet ontvliesd +/-600 g of +/-1,20kg	53,50	/kg
Everzwijngebraad ontvliesd +/-500/600g	42,50	/kg
Everzwijnstoofvlees +/- 500 g	28,00	/kg
Everzwijnsteak (pakken x 2x +/-160g)	46,50	/kg
Hazenrug verse ontvliesd (+/-500g)	72,00	/kg
Hazenrug Argentijnse ontdooid ontvliesd +/-500 g	49,50	/kg
Hazenfilet Argentijnse ontdooid (2 x +/-125 g)	69,50	/kg
Reeboutmedaillon (pakken x 2 x +/- 160g)	61,00	/kg
Reefilet +/- 600g	105,00	/kg
Reestoofvlees +/- 500g	35,50	/kg
Reepensen	24,95	/kg

Om zelf te bereiden (rauw)

Kalkoen ontbeend en opgevuld 2,50-3,00kg-3,50kg	30,50	/kg
vulling : kalkoengehakt, ajuin, cognac, truffelsap,champignons		
Kalkoen panklaar (2,50 / 3,00/ 3,50/ 4,00/4,50/5,00 kg)	13,40	/kg
Kalkoenrollade +/- 1 kg	23,70	/kg
Kalkoenrollade opgevuld met kerstvulling +/- 1 kg	26,95	/kg
Kalkoenstoofvlees rauw	18,95	/kg
Parelhoenfilet (pakken 2 x +/- 250g)	39,50	/kg
Parelhoen hele +/- 1,10kg	19,50	/kg
Eendenfilets +/- 350gr	32,50	/kg
Hoevekip +/- 1,50kg	14,80	/kg
Kwartel (4 x +/-180g)	22,95	/kg
Kwartel gevuld (gehakt + rozijnen) +/- 160 g	7,20	**/st**
Duiven -jonge Franse (+/-350/450g	39,50	/kg

Bereide gerechten

Gebakken kalkoenrollade (voorgesneden)	33,80	/kg
Gebakken opgevulde kalkoenrollade (voorgesneden)	36,95	/kg
Gebakken kipfilet	26,25	/kg
Gebakken fazantenfilet	62,00	/kg
Gebakken parelhoenfilet	52,00	/kg
Gebakken opgevulde kwartel	8,20	**/st**
Vidé, koninginnehapje - bereid	17,50	/kg
Kalkoenstoofvlees bereid - triple hop	19,50	/kg
Hertstoofvlees bereid	32,50	/kg
Everzwijnstoofvlees bereid	31,50	/kg
Stoofpotje van fazant	27,80	/kg

Sauzen

Champignonsaus	12,50	/kg
Appelsiensaus	18,95	/kg
Archiducsaus	16,95	/kg
Peperroomsaus	21,50	/kg
Provençaalse saus	16,50	/kg
Grand veneursaus	24,95	/kg
Honing-mosterdsaus	20,50	/kg
Wildsaus	24,95	/kg
Wild-peperroomsaus	24,95	/kg

Bijgerechten

Verse kroketten per 10 stuks	3,60	**/10 stuks**
Steppegras DV zak 1,50kg	8,20	**/st**
Aardappelgratin portie x 500g	10,95	/kg
Aardappelpuree portie x 160 g	9,20	/kg
Knolselderpuree portie x 500 g	9,95	/kg
Spinaziepuree portie x 500 g	9,95	/kg
Wortelpuree portie x 500g	9,95	/kg
Boerenstoemp portie x 500g	10,25	/kg
Gegaarde hele appeltjes (niet gevuld)	1,20	**/st**
Veenbessenconfituur	25,95	/kg
Ajuinconfituur rood	19,50	/kg
Ajuinconfituur wit	19,50	/kg
Spruitjes met spek	10,50	/kg
Rode kool met appel	9,95	/kg
Erwten en wortelen	9,95	/kg
Gebakken witloof	1,30	**/st**
Boontjes met spek (bundeltje)	1,50	**/st**
Vidékoekjes	1,10	**/st**

EINDEJAARSFOLDER 2026

't Kippenwinkeltje

wild & gevogelte

LANGESTRAAT 97 -3111 WEZEMAAL

Omdat wij met verse producten werken kunnen we uw kerstbestelling noteren t.e.m.
zaterdag 12 december (voor afhaling 23 en 24 december).
Voor eindejaar noteren we tot en met zaterdag 19 december (voor afhaling 30 en 31 december).
Plaats bij voorkeur uw bestelling online : www.kippenwinkeltje.be
of telefonisch 016/58.11.13

AANGEPASTE OPENINGSUREN EINDEJAARSPERIODE:

maandag 21/12	van 9u - 18u30
dinsdag 22/12	van 9u - 16u
woensdag 23/12	van 9u - 16u
donderdag 24/12	van 9u - 16u
vrijdag 25/12	gesloten
zaterdag 26/12	gesloten
zondag 27/12	van 10u - 13u
maandag 28/12	van 9u - 18u30
dinsdag 29/12	van 9u - 16u
woendag 30/12	van 9u - 16u
donderdag 31/12	van 9u - 16u
vrijdag 01/01	gesloten
zaterdag 02/01	**van 9u - 13u**
zondag 03/01	van 10u - 13u
maandag 04/01	van 9u - 18u30