

# MENU MAANDAG EN DONDERDAG

## 17 & 22 OKTOBER

Carpaccio van gerookte kipfilet, soja, mango, sesam

Parmentiersoep

Steak "archiduc", gegrilde tomaat, waterkers, frieten

Citrusvruchten, anijszaad, appel, basilicum

## 24 & 27 OKTOBER

Rundercarpaccio, parmezaanse kaaskrullen, toast champignon

Kippengroentesoep

Kabeljauwsuprême op Schotse wijze, gegratineerde aardappelen

Clafoutis van appel, amandel, bruine rum, vanilleroomijs

## 7 & 10 NOVEMBER

Luikse salade

Garnalenroomsoep/Armagnac

Varkenskotelet "Cross&Blackwell", groentekrans,

Dauphinoiseaardappelen

Keizerinnenrijst, walnotensoep, yoghurt-honingroomijs

## 14 & 17 NOVEMBER

Pompoensoep, bruine boter

Risotto, gebraiseerd buikspek, beukenzwam, schuimige

gevogeltevelouté met truffelaroma

Schelvissûpreme Dugléré, geplette aardappelen met sjalot, citroen,

olijfolie

Tiramisu



*\*eventuele wijzigingen zijn mogelijk\**

# MENU MAANDAG EN DONDERDAG

**21 & 24 NOVEMBER**

Rundertartaar, mayonaise met Dijonmosterd, stro aardappelen

Waterkerssoep

Wildragout, rode wijnpeertjes, amandelaardappelen

Gegratineerd geitenkaasje, honing/zaalsuggestie

**28 NOVEMBER & 1 DECEMBER**

Filet van bosduif, Waldorfsalade

Mulligatawnysoep

Varkenshaasje "Tyrolienne"

Rijst op Vlaamse wijze

**9 & 12 JANUARI**

Salade op de wijze van Nice

Portugese soep

Gegrilde zalmoot, gestoofde prei, Hollandse saus, aardappelen op

Engelse wijze

Weense flensjes

**16 & 19 JANUARI**

Juliennebouillon

Vis van het jaar, fijne groenten, bieslooksaus

Kalfsblanket op oude wijze, Pilawrijst

Citroenmousse



*\*eventuele wijzigingen zijn mogelijk\**



# MENU MAANDAG EN DONDERDAG

**23 & 26 JANUARI**

Knolseldersoep, gekonfijte eendenbout, bruine boter, broodkorstjes

Gegrilde zeebaarsfilet, spaghetti van gele en groene mergpompoe

Gebraden kwartel Zingara, kasteelaardappelen

Flensje Mikado

**30 JANUARI & 2 FEBRUARI**

Duo van champignons als toast en als roomsoep

Wijtingfilet, bloemkool, garnalenbisque

Escalope Viennoise, schorseneren, gedraaide aardappel

Karamelflan

**6 & 9 FEBRUARI**

Pompoenfluweelsoep

Gefruite pladijsreepjes, tartaarsaus

Lamsbout, spruitjes, boschampignons, puree van peterseliewortel

Gegratineerd fruit, vanilleroomijs

**13 & 16 FEBRUARI**

Vitello tonato

Rogvleugel "à la nage"

Steak Stroganoff, gebakken schorseneren, aardpeer, andijvie

Appeltaartje met frangipane, roomijs van cassonade graffe



*\*eventuele wijzigingen zijn mogelijk\**



# MENU MAANDAG EN DONDERDAG

**27 FEBRUARI & 2 MAART**

Tomatenroomsoep

Zalmsuprême, lichte broccolicoulis

Kipfilet, witte asperges, geprakte erwtjes met bonenkruid, kalfsjus

Abrikozencondé, vanille-kirschroom, gel van abrikoos

**6 & 9 MAART**

Gemarineerde zalmcanneloni, salade van wortel, rammenas

Carmenroomsoep

Paardensteak, sluimererwtjes, krokante oesterzwammen, pepersaus,

Pont-Neuf aardappelen

Dame Blanche

**13 & 16 MAART**

Agnes Sorelsoep

Gebakken Pieterman lauwe groentesalade, Béarnaise

Lamsnavarin “printanière”

Sabayon

**20 & 23 MAART**

Komkommersoep, tuin en waterkers

Op vel gebakken zeebaars, prei, cashewnoten, warme vinaigrette

Parelhoenborst met lentegroentjes, mouselinesaus, kalfsjus

Duo van chocolademousse



*\*eventuele wijzigingen zijn mogelijk\**



# MENU MAANDAG EN DONDERDAG

**27 & 30 MAART**

A la minute gemarineerde zalm

Mergpompoensoep

Piepkuiken, dragonsaus, gemengde sla, frieten

Ijsbeker Orfeo Negro

**17 & 20 APRIL**

Salade met primeur groentjes, mi-cuit gebakken zalm

Brunoisebouillon

Onglet (binnenspier), gekonfijte sjalot, sluimererwtjes, gekonfijte

tomaat, rode wijnsaus

Soezen met chocolade

**24 & 27 APRIL**

Kippenfluweelsoep

Pladijsfilet "Suchet"

Escalope "à la milanaise"

Panna cotta met fruit

**4 MEI**

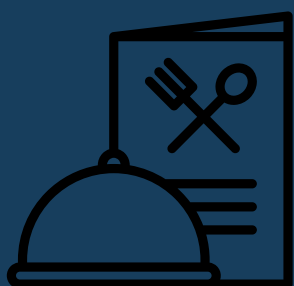
Tagliatelle, zeevruchten, koningskruid

Koude wortelsoep, sinaas, karwijzaad, kerriegebakken scampi

Gegrilde zeebaarsfilet, gebraiseerde venkel, risottio van tarwe, citrus

beurre blanc

Mokkabavarois zie boterkaramel bavarois



*\*eventuele wijzigingen zijn mogelijk\**



# MENU MAANDAG EN DONDERDAG

**8 & 11 MEI**

'A la minute' gemarineerde zalm

Mergpompoeensoep

Piepkuiken, gegrilde asperges, dragonsaus, gebakken aardappelen

Panna cotta ,kirsch, vanille

**15 MEI**

Aspergesoep

Kaaskroket

Varkenshaasje, muskaatdruiven, lentegroentjes, geitenkaas,

bonenkruid, Beaume de Venisesaus, gebakken krieltjes

Salade van citrus, appel, rabarber, granité van gin-tonic

**22 & 25 MEI**

Gazpacho

Gebakken tijgergarnalen, suikererwten, thaise dressing, glasnoedels

Waterzooi van kip, velouté van witte asperges, primeurgroentjes

Crème brûlée

**1 JUNI**

Sla, gerookte forel, gegrilde courgette, orecchiette, Siciliaanse

limoensalade, mayonaise van forel en waterkers

Aspergefluweelsoep

Steak, groene pepersaus, gemengde salade, luciferaardappelen

Assortiment sorbets



*\*eventuele wijzigingen zijn mogelijk\**

