

MENU VRIJDAG



14 & 21 OKTOBER

Vitello tonato

Knolseldersoep met rode linzen

Duif “ Clamart”/cocotteaardappelen

Appeltaart van de zusters Tatin/calvados

Suggestie : Zeewolf/spinazie/kerstomaat

28 OKTOBER & 18 NOVEMBER

Pompensoep

Pladijsfilet/peertjes/broccolicoulis

Lamskroontje/herfstgroenten/dauphinois gratin

Tiramisu

Suggestie: Rogvleugel à la nage

25 NOVEMBER & 2 DECEMBER

Mousse van damhert

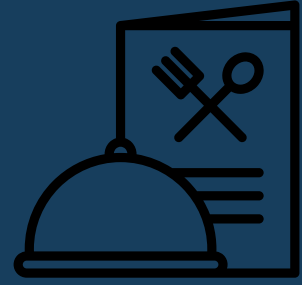
Jagerscappuccino

Fazant op Brabantse wijze/dauphine aardappelen

Jubileumkersen

Suggestie : Zeeduivel met pastinaak/gevogeltejus

eventuele wijzigingen zijn mogelijk



MENU VRIJDAG



9 DECEMBER & 13 JANUARI

Wildpaté/chutney

Heldere bouillon “ Célestine “

Hazenrug harlekijn/appel met veenbessen/witlof/dauphine
aardappelen

Assortiment kazen

Suggestie : Grietfilet/peertjes/broccolicoulis

20 JANUARI & 3 FEBRUARI

Andijvieuweelsoep/gerookte paling

Hondshaai in 't groen

Hertekalffilet/grand-veneursaus/wintergroenten/kroketjes

Geflambeerde mandarijn

Suggestie : Zeewolf/preiroom/groentetagliatelle

10 & 17 FEBRUARI

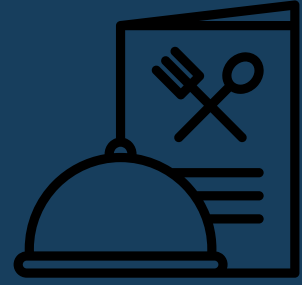
Garnalenroomsoep

Sint-Jakobsvruchten/witte pens

Kalfsribstuk/savooipuree/portsaus

Weense flensjes

Suggestie : Gegrilde grietfilet “ dijonaise “/groentepuree



MENU VRIJDAG



3 & 10 MAART

A la minute gemarineerde zalm

Agnes Sorelfuweelsoep

Lamskroon/marktverse groenten/ "gratin dauphinois"

Savoyard

*Suggestie : Gebakken rode poon/schelpdieren/spelt/krokante groenten/
gekruide jus*

17 & 24 MAART

Terrine van ganzenlever

Preiroomsoep/postelein

Tussenribstuk/hofmeesterboter of Béarnaise/trostomaat/champignons

Geflambeerde ananas

Suggestie : Zeewolf/spinazie

31 MAART & 21 APRIL

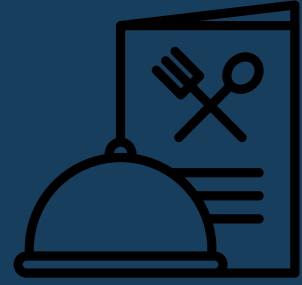
Heldere lamsbouillon

Lintpasta van schorseneren/gegrilde inktvis

Rog/kalfsjus/kappertjes/amandelen/natuuraardappelen

Mokkasabayon

Suggestie : Varkenskroontje/primeurgroenten



MENU VRIJDAG



28 APRIL & 5 MEI

Brunoisesoep

Mosselen/shiso/gember/limoen/curry

Suprême van Mechelse koekoek/pepersaus/fris slaatje/pont-neuf
aardappelen

Kloosterflensjes

Suggestie : gepocheerde zeebaarsfilet/groentejulienne/saffraansaus

12 & 26 MEI

Huis gesneden Serranoham met meloen

Tomatensoep “ Bloody Mary “

Zeetong op Normandische wijze

Aardbeien “ Stella Maris “

Suggestie : Asperges op Vlaamse wijze , natuuraardappelen

2 & 9 JUNI

Gazpacho

Asperges op Vlaamse wijze

Op lage temperatuur gegaarde varkenswangen/bruine

Leffe/fondantaardappelen

Citroenmousse

*Suggestie : Gebakken zalmsuprême/asperges/
mousselinesaus/natuuraardappelen*

eventuele wijzigingen zijn mogelijk