

MENU DONDERDAG

14 SEPTEMBER

Frisse salade van tomaat, rauwe venkel, toast geitenkaas, vinaigrette met honing en tijm

Linzensoep (potage Esaü) tomaat en harissa

Zalmsuprême op Florentijnse wijze, gekonfijte tomaat, vermout, witte wijnsaus, hertoginnenaardappelen

Chocolademousse, koude sabayon van sinaasappel

21 SEPTEMBER

Cobourgham, salade van knolgroenten, druivenmayonaise

Wortelsoep, rijst

Kalfslapje, tian, provençale, risotto van tarwekorrels

Ananasbeignets, vanille ijs

28 SEPTEMBER

Tartaar van zalm, komkommer, vinaigrette van wasabi, kruidensalade

Bloemkoolroomsoep, gerookte forel

Stoofpotje van lamsvlees, geglaceerde groenten

Perzik Melba



eventuele wijzigingen zijn mogelijk



MENU DONDERDAG

5 OKTOBER

Lauwe mosselen, guacamole, kerriemayonaise

Witloofsoep, witbier

Varkensmignonette, Vichy-wortelen, aardappelpuree, zure room,
tuinkers, mierikswortel, mosterdsaus

Mokkasabayon

12 OKTOBER

Tomaat op Monegaskische wijze, dragonmayonaise, en
stroaardappelen

Soep cultivateur (raap, spek, aardappel, wortel, boontjes, kool,
gruyèrebaguette)

Konijnenbout op grootmoeders wijze, appelmoes, kroketjes.

Ijsbeker Orfeo Negro

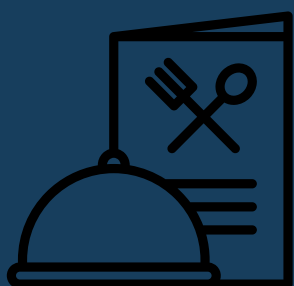
19 OKTOBER

Carpaccio van gerookte kipfilet, soja, mango, sesam

Parmentiersoep

Steak "archiduc", gegrilde tomaat, waterkers, frieten

Citrusvruchten, anijszaad, appel, basilicum



eventuele wijzigingen zijn mogelijk



MENU DONDERDAG

26 OKTOBER

Rundercarpaccio, parmezaanse kaaskrullen, toast champignon

Kippengroentesoep

Kabeljauwsuprême op Schotse wijze, gegratineerde aardappelen

Clafoutis van appel, amandel, bruine rum, vanilleroomijs

9 NOVEMBER

Luikse salade

Garnalenroomsoep/Armagnac

Varkenskotelet "Cross&Blackwell", groentekrans,

Dauphinoiseaardappelen

Keizerinnenrijst, walnotensoep, yoghurt-honingroomijs

16 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 DONDERDAG

23 NOVEMBER

Rundertartaar, mayonaise met Dijonmosterd, strooardappelen

Waterkerssoep

Wildragout, rode wijnpeertjes, amandelaardappelen

Gegratineerd geitenkaasje, honing/zaalsuggestie

30 NOVEMBER

Filet van bosduif, Waldorfsalade

Mulligatawnysoep

Varkenshaasje "Tyrolienne"

Rijst op Vlaamse wijze

11 JANUARI

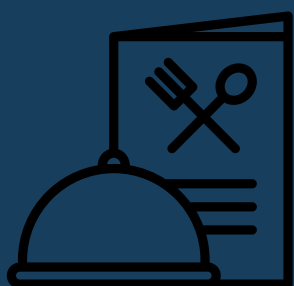
Salade op de wijze van Nice

Portugese soep

Gegrilde zalmoot, gestoofde prei, Hollandse saus, aardappelen op

Engelse wijze

Weense flensjes



eventuele wijzigingen zijn mogelijk



MENU DONDERDAG

18 JANUARI

Juliennebouillon

Vis van het jaar, fijne groenten, bieslooksaus

Kalfsblanket op oude wijze, Pilawrijst

Citroenmousse

25 JANUARI

Knolseldersoep, gekonfijte eendenbout, bruine boter, broodkorstjes

Gegrilde zeebaarsfilet, spaghetti van gele en groene mergpompoe

Gebraden kwartel Zingara, kasteelaardappelen

Flensje Mikado

1 FEBRUARI

Duo van champignons als toast en als roomsoep

Wijtingfilet, bloemkool, garnalenbisque

Escalope Viennoise, schorseneren, gedraaide aardappel

Karamelflan



eventuele wijzigingen zijn mogelijk



MENU DONDERDAG

8 FEBRUARI

Pompoenfluweelsoep

Gefruite pladijsreepjes, tartaarsaus

Lambout, spruitjes, boschampignons, puree van peterseliewortel

Gegratineerd fruit, vanilleroomijs

22 FEBRUARI

Vitello tonato

Rogvleugel "à la nage"

Steak Stroganoff, gebakken schorseneren, aardpeer, andijvie

Appeltaartje met frangipane, roomijs van cassonade graffe

29 FEBRUARI

Tomatenroomsoep

Zalmsuprême, lichte broccolicoulis

Kipfilet, witte asperges, geprakte erwtjes met bonenkruid, kalfsjus

Abrikozencondé, vanille-kirschroom, gel van abrikoos



eventuele wijzigingen zijn mogelijk



MENU DONDERDAG

7 MAART

Gemarineerde zalmcanneloni, salade van wortel, rammenas

Carmenroomsoep

Paardensteak, sluimererwtjes, krokante oesterzwammen, pepersaus,

Pont-Neuf aardappelen

Dame Blanche

14 MAART

Agnes Sorelsoep

Gebakken Pieterman lauwe groentesalade, Béarnaise

Lamsnavarin “printanière”

Sabayon

21 MAART

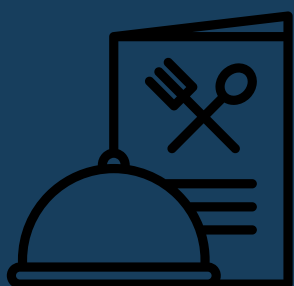
Komkommersoep, tuin en waterkers

Op vel gebakken zeebaars, prei, cashewnoten, koriander, warme

vinaigrette

Parelhoenborst met lentegroentjes, mouselinesaus, kalfsjus

Duo van chocolademousse



eventuele wijzigingen zijn mogelijk



MENU DONDERDAG

28 MAART

A la minute gemarineerde zalm

Mergpompoeensoep

Piepkuiken, dragonsaus, gemengde sla, frieten

Ijsbeker Orfeo Negro

18 APRIL

Salade met primeur groentjes, mi-cuit gebakken zalm

Brunoisebouillon

Onglet (binnenspier), gekonfijte sjalot, sluimererwtjes, gekonfijte
tomaat, rode wijnsaus

Soezen met chocolade

25 APRIL

Kippenfluweelsoep

Pladijsfilet "Suchet"

Escalope "à la milanaise"

Panna cotta met fruit



eventuele wijzigingen zijn mogelijk



MENU DONDERDAG

2 MEI

Tagliatelle, zeevruchten, koningskruid

Koude wortelsoep, sinaas, karwijzaad, kerriegebakken scampi

Gegrilde zeebaarsfilet, gebraiseerde venkel ,risottio van tarwe, citrus
beurre blanc

Mokkabavarois zie boterkaramel bavarois

16 MEI

'A la minute' gemarineerde zalm

Mergpompoeensoep

Piepkuiken, gegrilde asperges, dragonsaus, gebakken aardappelen

Panna cotta ,kirsch, vanille

23 MEI

Aspergesoep

Kaaskroket

Varkenshaasje, muskaatdruiven, lentegroentjes, geitenkaas,

bonenkruid, Beaume de Venisesaus, gebakken krieltjes

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



eventuele wijzigingen zijn mogelijk



MENU DONDERDAG

30 MEI

Gazpacho

Gebakken tijgergarnalen, suikererwten, thaise dressing, glasnoedels

Waterzooi van kip, velouté van witte asperges, primeurgroentjes

Crème brûlée

6 JUNI

Sla, gerookte forel, gegrilde courgette, orecchiette, Siciliaanse

limoensalade, mayonaise van forel en waterkers

Aspergefluweelsoep

Steak, groene pepersaus, gemengde salade, luciferaardappelen

Assortiment sorbets

Restaurant gesloten vanaf 17 juni 2024



eventuele wijzigingen zijn mogelijk

