

# MENU VRIJDAG



**15 & 29 SEPTEMBER**

Noors visbordje

Waterkersroomsoep

Tussenribstuk “ bordelaise ”/luciferaardappelen

Tiramisu

*Suggestie : Suprême van kabeljauw Dugléré*

**6 & 13 OKTOBER**

Mergpompensoep

Scampi met venkel en pastis

Staatvis (lotte)/gedroogde ham/lente-ui/puree van groene boontjes/mousselinesaus/kalfsjus/gepersilleerde aardappelen

Flensjes “ Suzette ”

*Suggestie : Eendenborst met groene peper/knolgroenten/rösti*

**20 & 27 OKTOBER**

Vitello tonato

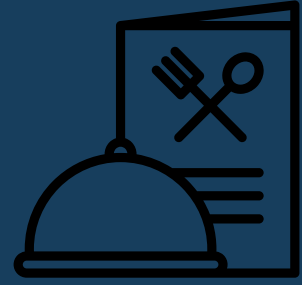
Knolseldersoep met rode linzen

Piepkuiken/witloof/ganzenleversaus/aardappelkroket

Appeltaart van de zusters Tatin/calvados

*Suggestie : Zeewolf (loup de mer)/spinazie/kerstomaat/blanke botersaus*

*\*eventuele wijzigingen zijn mogelijk\**



# MENU VRIJDAG



**10 & 24 NOVEMBER**

Carpaccio van sint-jacobsvruchten/wilde selder/granny smith

Jagerscappucino

Hertenkalffilet/grand-veneur/geglaceerde

knolselder/spruiten/kroketten

Jubileumkersen

*Suggestie: Gebakken schar tong/pastinaak/gevogeltejus*

**1 & 8 DECEMBER**

Wildpaté/chutney

Heldere bouillon “ Célestine “

Hazenrug harlekijn/appel/veenbessen/witlof/amandelkroket

Assortiment kaas

*Suggestie : Mi cuit van zalm/waterkers/witte wijnsaus/aardappel*

**19 & 26 JANUARI**

Bloemkoolfluweel/gerookte forel

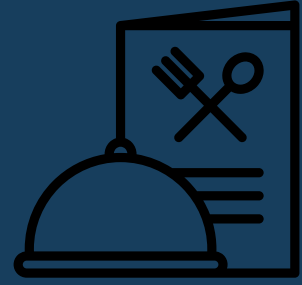
Hondshaai in 't groen

Lamskroontje/herfstgroenten/dauphinoise gratin

Geflambeerde mandarijn

*Suggestie : Rogvleugel “à la nage“*

*\*eventuele wijzigingen zijn mogelijk\**



# MENU VRIJDAG



**15 & 29 MAART**

Garnalenroomsoep

Sint-jakobsvruchten/witte pens

Rundswang Bourguignon/aardappel "millefeuille"

Weense flensjes

*Suggestie : Gegrilde grietfilet " dijonaise " /suikererwten*

**19 & 26 APRIL**

A la minute gemarineerde zalm

Agnes Sorelfuweelsoep

Gebraiseerde lamsschouder/andijvie/boterraapjes/vacherin Mont

d'Or/gratin dauphinois

Geflambeerde ananas

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

**3 & 10 MEI**

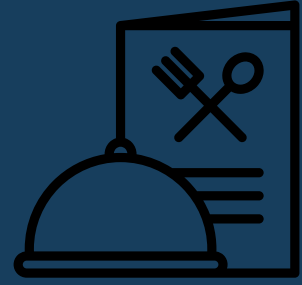
Minestrone

Asperges/gepocheerd ei/mousselinesaus

Tussenribstuk/béarnaise/trostomaat/champignons

Savoyard/kaasassortiment

*Suggestie : Zeewolf/spinazie/asperges*



# MENU VRIJDAG



## 17 & 24 MEI

Heldere lamsbouillon

Paella/gegrilde inktvis

Rog/kalfsjus/kappertjes/natuuraardappelen

Mokkasabayon

*Suggestie : Varkenshaasje/primeurgroenten*

## 7 & 14 JUNI

Babykreeft “belle vue”

Aspergeroomsoep

Gegrilde kipfilet/girolles/artisjok/pont-neuf aardappelen

Flensjes op Normandische wijze

*Suggestie : gegrilde zeebaarsfilet/risotto asperge/gevogeltejus*