

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

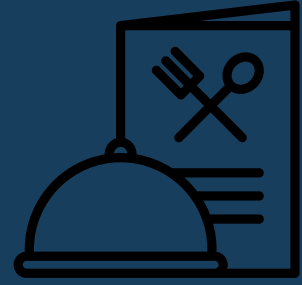
Knolseldersoep met rode linzen

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 scharthong/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

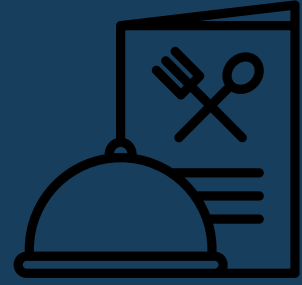
Hondshaai in 't groen

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 MEI

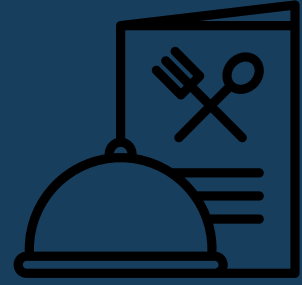
Minestrone

Asperges/gepocheerd ei/mousselinesaus

Tussenribstuk/béarnaise/trostomaat/champignons

Savoyard/kaasassortiment

Suggestie : Zeewolf/spinazie/asperges



MENU VRIJDAG



17 & 24 MEI
(PROEFDAG GIP)

Heldere gevogeltebouillon

Zalmsuprême, asperges, mousselinesaus

Dubbel tussen ribstuk, groentegarnituren, rode wijnsaus

Flensjes "Suzette"

eventuele wijzigingen zijn mogelijk