

MENU VRIJDAG



13 & 27 SEPTEMBER

Noors visbordje nieuwe stijl

Waterkersroomsoep

Tussenribstuk “ bordelaise ”/luciferaardappelen

Tiramisu of suggestie van de hofmeester

Suggestie : Suprême van kabeljauw Dugléré

4 & 11 OKTOBER

Mergpompoeensoep

Scampi met venkel en pastis

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

Creatie van de patissier of Flensjes “ Suzette ”

Suggestie : Eendenborst met groene peper/knolgroenten/rösti

18 & 25 OKTOBER

Vitello tonato

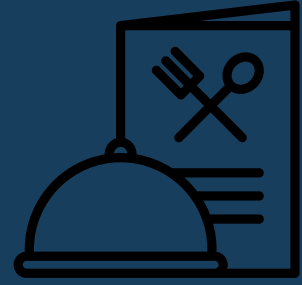
Knolseldersoep met rode linzen

Piepkuiken/witloof/ganzenleversaus/aardappelkroket

Creatie van de patissier of kaasbordje

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

eventuele wijzigingen zijn mogelijk



MENU VRIJDAG



8 & 22 NOVEMBER

Carpaccio van sint-jacobsvruchten/wilde selder/granny smith

Jagerscappucino

Hertenkalffilet/grand-veneur/geglaceerde

knolselder/spruiten/kroketten

Creatie van de patissier of jubileumkersen

Suggestie: Gebakken schartong/pastinaak/gevogeltejus

29 NOVEMBER & 6 DECEMBER

Wildpaté/chutney

Heldere bouillon " Célestine "

Hazenrug harlekijn/appel/veenbessen/witlof/amandelkroket

Creatie van de patissier of mokkasabayon

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

28 FEBRUARI EN 14 MAART

Bloemkoolfluweel/gerookte forel

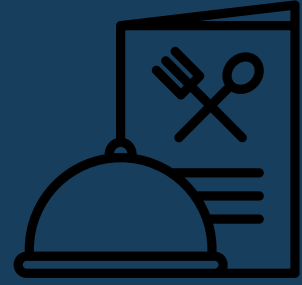
Hondshaai in 't groen

Lamskroontje/herfstgroenten/dauphinoise gratin

Creatie van de patissier of geflambeerde mandarijn

Suggestie : Rogvleugel "à la nage"

eventuele wijzigingen zijn mogelijk



MENU VRIJDAG



28 MAART

Garnalenroomsoep

Sint-jakobsvruchten/witte pens

Rundswang Bourguignon/aardappel "millefeuille"

Creatie van de patissier of Weense flensjes

Suggestie : Gegrilde grietfilet " dijonaise " /suikererwten

25 APRIL & 16 MEI

A la minute gemarineerde zalm

Agnes Sorelfuweelsoep

Gebraiseerde lamsschouder/andijvie/boterraapjes/vacherin Mont
d'Or/gratin dauphinois

Creatie van de patissier of geflambeerde ananas

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

6 JUNI

Minestrone

Asperges/gepocheerd ei/mousselinesaus

Tussenribstuk/béarnaise/trostomaat/champignons

Creatie van de patissier of savoyard

Suggestie : Zeewolf/spinazie/asperges

eventuele wijzigingen zijn mogelijk