

# MENU VRIJDAG



**13 & 27 SEPTEMBER**

Noors visbordje nieuwe stijl

Waterkersroomsoep

Tussenribstuk “ bordelaise ”/luciferaardappelen

*Suggestie : Suprême van kabeljauw Dugléré*

Tiramisu of suggestie van de hofmeester

**4 & 11 OKTOBER**

Mergpompensoep

Scampi met venkel en pastis

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

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

Creatie van de patissier of Flensjes “ Suzette ”

**18 & 25 OKTOBER**

Vitello tonato

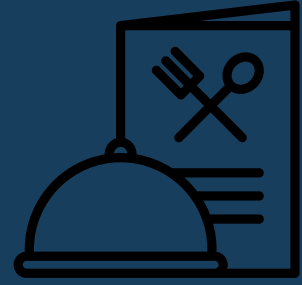
Knolseldersoep met rode linzen

Piepkuiken/witloof/ganzenleversaus/aardappelkroket

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

Creatie van de patissier of kaasbordje

*\*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

*Suggestie: Gebakken schartong/pastinaak/gevogeltejus*

Creatie van de patissier of jubileumkersen

**29 NOVEMBER & 6 DECEMBER**

Wildpaté/chutney

Heldere bouillon " Célestine "

Hazenrug harlekijn/appel/veenbessen/witlof/amandelkroket

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

Creatie van de patissier of mokkasabayon

**28 FEBRUARI EN 14 MAART**

Bloemkoolfluweel/gerookte forel

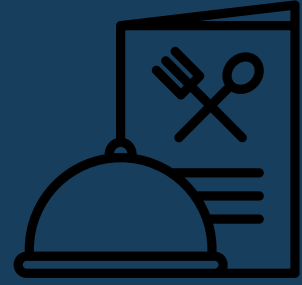
Hondshaai in 't groen

Lamskroontje/herfstgroenten/dauphinoise gratin

*Suggestie : Rogvleugel "à la nage"*

Creatie van de patissier of geflambeerde mandarijn

*\*eventuele wijzigingen zijn mogelijk\**



# MENU VRIJDAG



**28 MAART**

Garnalenroomsoep

Sint-jakobsvruchten/witte pens

Rundswang Bourguignon/aardappel "millefeuille"

*Suggestie : Gegrilde grietfilet " dijonaise " /suikererwten*

Creatie van de patissier of Weense flensjes

**25 APRIL & 16 MEI**

A la minute gemarineerde zalm

Agnes Sorelfuweelsoep

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

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

Creatie van de patissier of geflambeerde ananas

**6 JUNI**

Minestrone

Asperges/gepocheerd ei/mousselinesaus

Tussenribstuk/béarnaise/trostomaat/champignons

*Suggestie : Zeewolf/spinazie/asperges*

Creatie van de patissier of savoyard

*\*eventuele wijzigingen zijn mogelijk\**