

MENU DONDERDAG

7 NOVEMBER

Luikse salade

Garnalenroomsoep/Armagnac

Varkenskotelet "Cross&Blackwell", groentekrans,

Dauphinoise aardappelen

Keizerinnenrijst, walnotensoep, yoghurt-honingroomijs

14 NOVEMBER

Pompensoep, bruine boter

Risotto, gebraseerd buikspek, beukenzwam, schuimige

gevogeltevelouté met truffelaroma

Schelvissûpreme Dugléré, geplette aardappelen met sjalot, citroen,

olijfolie

Tiramisu

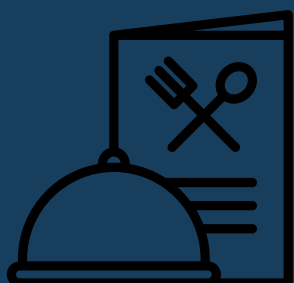
21 NOVEMBER

Rundertartaar, mayonaise met Dijonmosterd, stroaardappelen

Waterkerssoep

Wildragout, rode wijnpeertjes, amandelaardappelen

Gegratineerd geitenkaasje, honing/zaalsuggestie



eventuele wijzigingen zijn mogelijk



MENU DONDERDAG

28 NOVEMBER

Filet van bosduif, Waldorfsalade

Mulligatawnysoep

Varkenshaasje "Tyrolienne"

Rijst op Vlaamse wijze

5 DECEMBER

Salade op de wijze van Nice

Portugese soep

Gegrilde zalmoot, gestoofde prei, Hollandse saus, aardappelen op

Engelse wijze

Weense flensjes

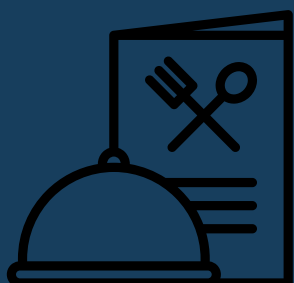
9 JANUARI

Juliennebouillon

Vis van het jaar, fijne groenten, bieslooksaus

Kalfsblanket op oude wijze, Pilawrijst

Citroenmousse



eventuele wijzigingen zijn mogelijk



MENU DONDERDAG

16 JANUARI

Knolseldersoep, gekonfijte eendenbout, bruine boter, broodkorstjes

Gegrilde zeebaarsfilet, spaghetti van gele en groene mergpompoen

Gebraden kwartel Zingara, kasteelaardappelen

Flensje Mikado

23 JANUARI

Duo van champignons als toast en als roomsoep

Wijtingfilet, bloemkool, garnalenbisque

Escalope Viennoise, schorseneren, gedraaide aardappel

Karamelflan

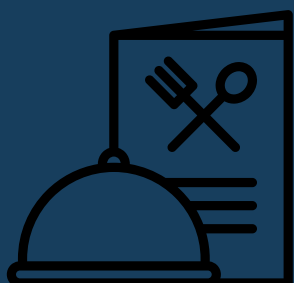
30 JANUARI

Pompoenfluweelsoep

Gefruite pladijsreepjes, tartaarsaus

Lambout, spruitjes, boschampignons, puree van peterseliewortel

Gegratineerd fruit, vanilleroomijs



eventuele wijzigingen zijn mogelijk



MENU DONDERDAG

6 FEBRUARI

Vitello tonato

Rogvleugel "à la nage"

Steak Stroganoff, gebakken schorseneren, aardpeer, andijvie

Appeltaartje met frangipane, roomijs van cassonade graffe

13 FEBRUARI

Tomatenroomsoep

Zalmsuprême, lichte broccolicoulis

Kipfilet, witte asperges, geprakte erwtjes met bonenkruid, kalfsjus

Abrikozencondé, vanille-kirschroom, gel van abrikoos

20 FEBRUARI

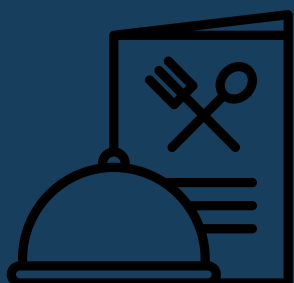
Gemarineerde zalmcanneloni, salade van wortel, rammenas

Carmenroomsoep

Paardensteak, sluimererwtjes, krokante oesterzwammen, pepersaus,

Pont-Neuf aardappelen

Dame Blanche



eventuele wijzigingen zijn mogelijk



MENU DONDERDAG

27 FEBRUARI

Agnes Sorelsoep

Gebakken Pieterman lauwe groentesalade, Béarnaise

Lamsnavarin “printanière”

Sabayon

13 MAART

Komkommersoep, tuin en waterkers

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

vinaigrette

Parelhoenborst met lentegroentjes, mouselinesaus, kalfsjus

Duo van chocolademousse

20 MAART

A la minute gemarineerde zalm

Mergpompoeensoep

Piepkuiken, dragonsaus, gemengde sla, frieten

Ijsbeker Orfeo Negro



eventuele wijzigingen zijn mogelijk



MENU DONDERDAG

27 MAART

Salade met primeur groentjes, mi-cuit gebakken zalm

Brunoisebouillon

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

Soezen met chocolade

3 APRIL

Kippenfluweelsoep

Pladijsfilet "Suchet"

Escalope "à la milanaise"

Panna cotta met fruit

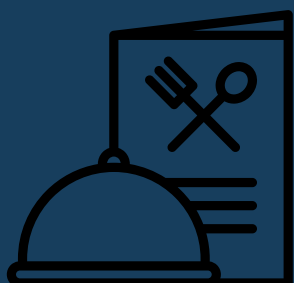
24 APRIL

Tagliatelle, zeevruchten, koningskruid

Koude wortelsoep, sinaas, karwijzaad, kerriegebakken scampi

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

Mokkabavarois zie boterkaramel bavarois



eventuele wijzigingen zijn mogelijk



MENU DONDERDAG

8 MEI

'A la minute' gemarineerde zalm

Mergpompensoep

Piepkuiken, gegrilde asperges, dragonsaus, gebakken aardappelen

Panna cotta ,kirsch, vanille

15 MEI

Aspergesoep

Kaaskroket

Varkenshaasje, muskaatdruiven, lentegroentjes, geitenkaas,
bonenkruid, Beaume de Venisesaus, gebakken krieltjes

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

22 MEI

Gazpacho

Gebakken tijgergarnalen, suikererwten, thaise dressing, glasnoedels

Waterzooi van kip, velouté van witte asperges, primeurgroentjes

Crème brûlée



eventuele wijzigingen zijn mogelijk



MENU DONDERDAG

5 JUNI

Sla, gerookte forel, gegrilde courgette, orecchiette, Siciliaanse limoensalade, mayonaise van forel en waterkers

Aspergefluweelsoep

Steak, groene pepersaus, gemengde salade, luciferaardappelen

Assortiment sorbets



eventuele wijzigingen zijn mogelijk

