

# 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, stro aardappelen

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

**2 DECEMBER - 6 JANUARI**

PROEFWERKEN + KERSTVAKANTIE



*\*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

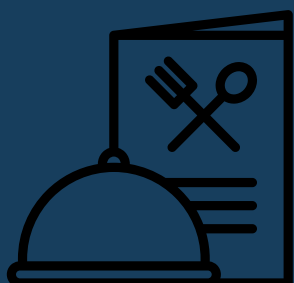
**30 JANUARI**

Pompoenfluweelsoep

Gefruite pladijsreepjes, tartaarsaus

Lamsbout, 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

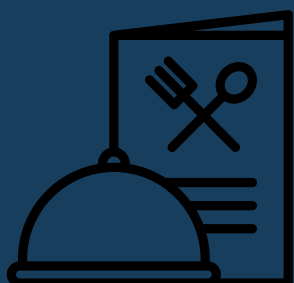
Gemarineerde zalmcanneloni, salade van wortel, rammenas

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

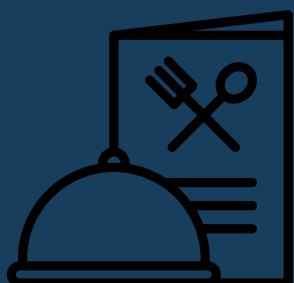
**20 MAART**

A la minute gemarineerde zalm

Mergpompoeensoep

Parelhoenborst, groentefantasie, dragonsaus, gebakken krieltjes

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

## 24 APRIL

Tagliatelle, zeevruchten, koningskruid

Koude wortelsoep, sinaas, karwijzaad, kerriegebakken scampi

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

Mokkabavarois zie boterkaramel bavarois

## 8 MEI

'A la minute' gemarineerde zalm

Mergpompoensoep

Piepkuiken, gegrilde asperges, dragonsaus, gebakken aardappelen

Panna cotta ,kirsch, vanille



*\*eventuele wijzigingen zijn mogelijk\**



# MENU DONDERDAG

**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

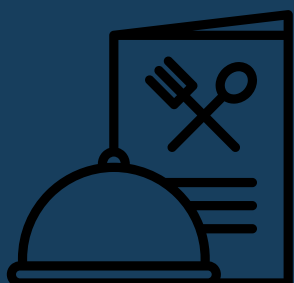
Gebakken tijgergarnalen, suikererwten, thaise dressing, glasnoedels  
Waterzooi van kip, velouté van witte asperges, primeurgroentjes  
Crème brûlée

**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\**

