

MENU DONDERDAG

25 SEPTEMBER

Frisse salade van tomaat, rauwe venkel, toast geitenkaas,

Ëvinaigrette met honing en tijm

Linzensoep, tomaat en harissa

Zalmsuprême op Florentijnse wijze, gekonfijte tomaat, vermout,

witte wijnsaus, hertoginnenaardappelen

Chocolademousse, koude sabayon van sinaasappel

2 OKTOBER

Cobourgham, salade van knolgroenten, druivenmayonaise

Wortelsoep, rijst

Kalfslapje, tian, provençale, risotto van tarwekorrels

Ananasbeignets, vanille-ijs

9 OKTOBER

Tartaar van zalm, komkommer, vinaigrette van wasabi,

kruidensalade

Bloemkoolroomsoep, gerookte forel

Stoofpotje van lamsvlees, geglaceerde groenten

Perzik Melba



eventuele wijzigingen zijn mogelijk



MENU DONDERDAG

16 OKTOBER

Lauwe mosselen, guacamole, kerriemayonaise

Witloofsoep, witbier

Varkensmignonette, Vichy-wortelen, aardappelpuree, zure room,
tuinkers, mierikswortel, mosterdsaus

Mokkasabayon

23 OKTOBER

Tomaat op Monegaskische wijze, dragonmayonaise, en
stroaardappelen

Soep cultivateur

Konijnenbout op grootmoeders wijze, appelmoes, kroketjes.

Ijsbeker Orfeo Negro

6 NOVEMBER

Carpaccio van gerookte kipfilet, soja, mango, sesam

Parmentiersoep

Steak “archiduc”, gegrilde tomaat, waterkers, frieten

Citrusvruchten, anijszaad, appel, basilicum



eventuele wijzigingen zijn mogelijk



MENU DONDERDAG

13 NOVEMBER

Rundercarpaccio, parmezaanse kaaskrullen, toast champignon

Kippengroentesoep

Kabeljauwsuprême op Schotse wijze, gegratineerde aardappelen

Clafoutis van appel, amandel, bruine rum, vanilleroomijs

20 NOVEMBER

Luikse salade

Garnalenroomsoep, Armagnac

Varkenskotelet "Cross&Blackwell", groentekrans,

Dauphinoiseaardappelen

Keizerinnenrijst, walnotensoep, yoghurt-honingroomijs

27 NOVEMBER

Pompoensoep, bruine boter

Risotto, gebraseerd buikspek, beukenzwam, schuimige

gevogeltevelouté met truffelaroma

Schelvissûpreme Dugléré, geplette aardappelen met sjalot, citroen,

olijfolie

Tiramisu



eventuele wijzigingen zijn mogelijk



MENU DONDERDAG

4 DECEMBER

Rundertartaar, mayonaise met Dijonmosterd, stroaardappelen

Waterkerssoep

Wildragout, rode wijnpeertjes, amandelaardappelen

Gegratineerd geitenkaasje, honing/zaalsuggestie

8 JANUARI

Filet van bosduif, Waldorfsalade

Mulligatawnysoep

Varkenshaasje "Tyrolienne"

Rijst op Vlaamse wijze

15 JANUARI

Salade op de wijze van Nice

Portugese soep

Gegrilde zalmoot, gestoofde prei, Hollandse saus, aardappelen op

Engelse wijze

Weense flensjes



eventuele wijzigingen zijn mogelijk



MENU DONDERDAG

22 JANUARI

Juliennebouillon

Vis van het jaar, fijne groenten, bieslooksaus

Kalfsblanket op oude wijze, Pilawrijst

Citroenmousse

29 JANUARI

Knolseldersoep, gekonfijte eendenbout, bruine boter, broodkorstjes

Gegrilde zeebaarsfilet, spaghetti van gele en groene mergpompoe

Gebraden kwartel Zingara, kasteelaardappelen

Flensje Mikado

5 FEBRUARI

Duo van champignons als toast en als roomsoep

Wijtingfilet, bloemkool, garnalenbisque

Escalope Viennoise, schorseneren, gedraaide aardappel

Karamelflan



eventuele wijzigingen zijn mogelijk



MENU DONDERDAG

12 FEBRUARI

Pompoenfluweelsoep

Gefruite pladijsreepjes, tartaarsaus

Lamsbout, spruitjes, boschampionns, puree van peterseliewortel

Gegratineerd fruit, vanilleroomijs

26 FEBRUARI

Vitello tonato

Rogvleugel “à la nage”

Steak Stroganoff, gebakken schorseneren, aardpeer, andijvie

Appeltaartje met frangipane, roomijs van cassonade graffe

5 MAART

Tomatenroomsoep

Zalmsuprême, lichte broccolicoulis

Kipfilet, witte asperges, geprakte erwtjes met bonenkruid, kalfsjus

Abrikozencondé, vanille-kirschroom, gel van abrikoos



eventuele wijzigingen zijn mogelijk



MENU DONDERDAG

12 MAART

Gemarineerde zalmcanneloni, salade van wortel, rammenas

Carmenroomsoep

Onglet, sluimererwtjes, krokante oesterzwammen, pepersaus, Pont-

Neuf aardappelen

Dame Blanche

19 MAART

Agnes Sorelsoep

Gebakken Pieterman lauwe groentesalade, Béarnaise

Lamsnavarin “printanière”

Sabayon

26 MAART

Komkommersoep, tuin-en waterkers

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

Parelhoenborst met lentegroentjes, mousselinesaus, kalfsjus

Duo van chocolademousse



eventuele wijzigingen zijn mogelijk



MENU DONDERDAG

2 APRIL

A la minute gemarineerde zalm

Mergpompoeensoep

Piepkuiken, dragonsaus, gemengde sla, frieten

Ijsbeker Orfeo Negro

23 APRIL

Salade met primeurgroentjes, mi-cuit gebakken zalm

Brunoisebouillon

Onglet, gekonfijte sjalot, sluimererwtjes, gekonfijte tomaat, rode
wijnsaus

Soezen met chocolade

30 APRIL

Kippenfluweelsoep

Pladijsfilet "Suchet"

Escalope "à la milanaise"

Panna cotta met fruit



eventuele wijzigingen zijn mogelijk



MENU DONDERDAG

7 MEI

Tagliatelle, zeevruchten, koningskruid

Koude wortelsoep, sinaas, karwijzaad, kerriegebakken scampi

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

Mokkabavarois zie boterkaramel bavarois

21 MEI

‘A la minute’ gemarineerde zalm

Mergpompoeensoep

Piepkuiken, gegrilde asperges, dragonsaus, gebakken aardappelen

Panna cotta ,kirsch, vanille

28 MEI

Aspergesoep

Kaaskroket

Varkenshaasje, muskaatdruiven, lentegroentjes, bonenkruid,

Beaume de Venisesaus, gebakken krieltjes

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



eventuele wijzigingen zijn mogelijk



MENU DONDERDAG

4 JUNI

Gazpacho

Gebakken tijgergarnalen, suikererwten, Thaise dressing, glasnoedels

Waterzooi van kip, velouté van witte asperges, primeurgroentjes

Crème brûlée

11 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

