

MENU VRIJDAG



12 & 19 SEPTEMBER

Noors visbordje nieuwe stijl

Waterkersroomsoep

Tussenribstuk “ bordelaise ”/luciferaardappelen

Suggestie : Suprême van kabeljauw Dugléré

Tiramisu of suggestie van de hofmeester

26 SEPTEMBER EN 3 OKTOBER

Mergpompoeensoep

Scampi met venkel en pastis

Staartvis (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 ”

10 OKTOBER & 7 NOVEMBER

Vitello tonato

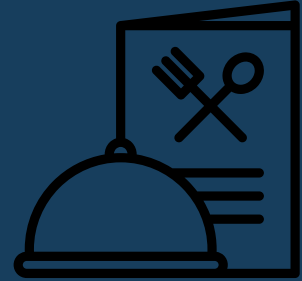
Knolseldersoep met rode linzen

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



24 OKTOBER & 14 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

21 NOVEMBER & 5 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

6 & 13 MAART

Bloemkoolfluweel/gerookte forel

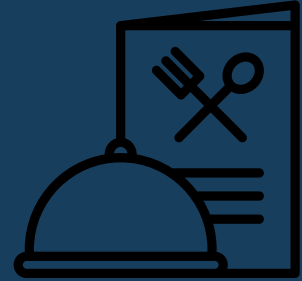
Hondshaai in 't groen

Lamskroontje/herfstgroenten/dauphinoise gratin

Suggestie : Rogvleugel “à la nage”

Creatie van de patissier of geflambeerde mandarijn

eventuele wijzigingen zijn mogelijk



MENU VRIJDAG



24 APRIL & 22 MEI

Garnalenroomsoep

Sint-jakobsvruchten/witte pens

Rundswang Bourguignon/aardappel “millefeuille”

Suggestie : Gegrilde grietfilet “ dijonaise “/suikererwten

Creatie van de patissier of Weense flensjes

8 MEI & 5 JUNI

Agnes Sorelfuweelsoep

Zalm / asperge / mousselinesaus

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

eventuele wijzigingen zijn mogelijk