

MENU DONDERDAG

24 SEPTEMBER

Frisse salade van tomaat, rauwe venkel, toast geitenkaas,
vinaigrette met honing en tijm

Linzensoep, tomaat en harissa

Zalmsuprême op Florentijnse wijze, gekonfijte tomaat, vermout,
witte wijnsaus, hertoginnenaardappelen

Chocolademousse, koude sabayon van sinaasappel

1 OKTOBER

Cobourgham, salade van knolgroenten, druivenmayonaise

Wortelsoep, rijst

Kalfslapje, tian, provençale, risotto van tarwekorrels

Ananasbeignets, vanille-ijs

8 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

15 OKTOBER

Lauwe mosselen, guacamole, kerriemayonaise

Witloofsoep, witbier

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

Mokkasabayon

29 OKTOBER

Tomaat op Monegaskische wijze, dragonmayonaise, en
stroaardappelen

Soep cultivateur

Konijnenbout op grootmoeders wijze, appelmoes, kroketjes.

Ijsbeker Orfeo Negro

12 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

19 NOVEMBER

Rundercarpaccio, parmezaanse kaaskrullen, toast champignon

Kippengroentesoep

Kabeljauwsuprême op Schotse wijze, gegratineerde aardappelen

Clafoutis van appel, amandel, bruine rum, vanilleroomijs

26 NOVEMBER

Luikse salade

Garnalenroomsoep, Armagnac

Varkenskotelet "Cross&Blackwell", groentekrans,

Dauphinoiseaardappelen

Keizerinnenrijst, walnotensoep, yoghurt-honingroomijs

3 DECEMBER

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

7 JANUARI

Rundertartaar, mayonaise met Dijonmosterd, stroaardappelen

Waterkerssoep

Wildragout, rode wijnpeertjes, amandelaardappelen

Gegratineerd geitenkaasje, honing

14 JANUARI

Filet van bosduif, Waldorfsalade

Mulligatawnysoep

Varkenshaasje "Tyrolienne"

Rijst op Vlaamse wijze

21 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

28 JANUARI

Juliennebouillon

Vis van het jaar, fijne groenten, bieslooksaus

Kalfsblanket op oude wijze, Pilawrijst

Citroenmousse

4 FEBRUARI

Knolseldersoep, gekonfijte eendenbout, bruine boter, broodkorstjes

Gegrilde zeebaarsfilet, spaghetti van gele en groene mergpompoe

Gebraden kwartel Zingara, kasteelaardappelen

Flensje Mikado

18 FEBRUARI

Duo van champignons als toast en als roomsoep

Wijtingfilet, bloemkool, garnalenbisque

Escalope Viennoise, schorseneren, gedraaide aardappel

Karamelflan



eventuele wijzigingen zijn mogelijk



MENU DONDERDAG

25 FEBRUARI

Pompoenfluweelsoep

Gefruite pladijsreepjes, tartaarsaus

Lambout, spruitjes, boschampionns, puree van peterseliewortel

Gegratineerd fruit, vanilleroomijs

4 MAART

Vitello tonato

Rogvleugel “à la nage”

Steak Stroganoff, gebakken schorseneren, aardpeer, andijvie

Appeltaartje met frangipane, roomijs van cassonade graffe

11 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

18 MAART

Gemarineerde zalmcanneloni, salade van wortel, rammenas

Carmenroomsoep

Paardensteak, sluimererwtjes, krokante oesterzwammen, pepersaus,

Pont-Neuf aardappelen

Dame Blanche

25 MAART

Agnes Sorelsoep

Gebakken Pieterman lauwe groentesalade, Béarnaise

Lamsnavarin “printanière”

Sabayon

15 APRIL

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

22 APRIL

A la minute gemarineerde zalm

Mergpompoeensoep

Piepkuiken, dragonsaus, gemengde sla, frieten

Ijsbeker Orfeo Negro

29 APRIL

Salade met primeurgroentjes, mi-cuit gebakken zalm

Brunoisebouillon

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

Soezen met chocolade

13 MEI

Kippenfluweelsoep

Pladijsfilet "Suchet"

Escalope "à la milanaise"

Panna cotta met fruit



eventuele wijzigingen zijn mogelijk



MENU DONDERDAG

20 MEI

Koude wortelsoep, sinaas, karwijzaad, kerriegebakken scampi

Tagliatelle, zeevruchten, koningskruid

Gegrilde zeebaarsfilet, gebraseerde venkel ,risottio van tarwe,

citrus beurre blanc

Mokkabavarois zie boterkaramel bavarois

27 MEI

‘A la minute’ gemarineerde zalm

Mergpompoensoep

Piepkuiken, gegrilde asperges, dragonsaus, gebakken aardappelen

Panna cotta ,kirsch, vanille

3 JUNI

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

10 JUNI

Gazpacho

Gebakken tijgergarnalen, suikererwten, Thaise dressing, glasnoedels

Waterzooi van kip, velouté van witte asperges, primeurgroentjes

Crème brûlée

17 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

