

MENU VRIJDAG



25 SEPTEMBER & 2 OKTOBER

Noors visbordje nieuwe stijl

Waterkersroomsoep

Tussenribstuk “ bordelaise ”/luciferaardappelen

Suggestie : Suprême van kabeljauw Dugléré

Creatie van de patissier of Tiramisu

9 OKTOBER & 16 OKTOBER

Mergpompoeensoep

Scampi met venkel en pastis

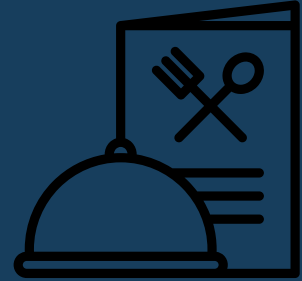
Staartvis (lotte)/gedroogde ham/lente-ui/puree van groene
boontjes/mousselinesaus/kalfsjus/gepersilleerde aardappelen

Suggestie : Eendenborst met groene peper/knolgroenten/rösti

Creatie van de patissier of Flensjes “ Suzette ”

**VRIJDAG 23 OKTOBER
GASTRONOMISCHE AVOND
(HERFSTMENU)**

eventuele wijzigingen zijn mogelijk



MENU VRIJDAG



30 OKTOBER & 13 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

20 NOVEMBER & 4 DECEMBER

Wildpaté/chutney

Heldere bouillon “ Célestine “

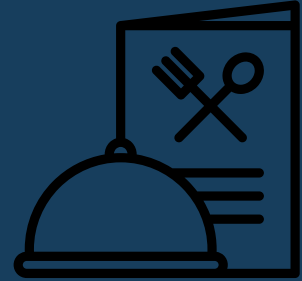
Hazenrug harlekijn/appel/veenbessen/witlof/amandelkroket

Suggestie : Mi cuit van heek/waterkers/witte wijnsaus

Creatie van de patissier of mokkasabayon

**VRIJDAG 27 NOVEMBER
GASTRONOMISCHE AVOND
(WILDFESTIVAL)**

eventuele wijzigingen zijn mogelijk



MENU VRIJDAG



VRIJDAG 12 MAART GASTRONOMISCHE AVOND (NOORDZEEFESTIVAL)

19 MAART & 26 MAART

Bloemkoolfluweel/gerookte forel

Hondshaai in 't groen

Lamskroontje/herfstgroenten/dauphinoise gratin

Suggestie : Rogvleugel "à la nage"

Creatie van de patissier of geflambeerde mandarijn

16 APRIL & 23 APRIL

Garnalenroomsoep

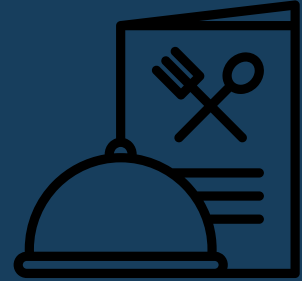
Sint-jakobsvruchten/witte pens

Kalfszwezerik, asperge, kruisdisteloesterzwam, duxelle

Suggestie : Gegrilde grietfilet " dijonaise " /suikererwten

Creatie van de patissier of Weense flensjes

eventuele wijzigingen zijn mogelijk



MENU VRIJDAG



30 APRIL & 14 MEI

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

21 MEI & 4 JUNI

Asperges, gepocheerd ei, mousselinesaus

Tussenribstuk, Béarnaise, tomatomaat, champignons

Suggestie: zeewolf, spinazie, asperges

Creatie van de patissier of Savoyard

**VRIJDAG 28 MEI
GASTRONOMISCHE AVOND
(LENTEMENU)**

eventuele wijzigingen zijn mogelijk