

# menu lente 2018

## **rund**

tartaar van rund / thaïse vinaigrette / lentegroen

## **kabeljauw**

brandade / asperges / spinazie

## **hoevekip & kreeft**

peultjes / wortel / dashi / amandel

## **lam**

lamskroontje / lamsschouder / kroket van lamstoverij  
asperges / daslook / krieltjes

## **of visvangst van de dag**

drie bereidingen van bloemkool / sabayon van pickles

## **kaas**

onze kar met kazen van Michel Van Tricht ( kaas ipv dessert + 5 € )

## **“soes”**

vanilleroom / chocolade / vanille-ijs

**3 gangen** 39 / wijnen 19 / wijn bij kaas of dessert 7

rund **of** kabeljauw / lam **of** vis / “soes” **of** kaas ( + 5 )

**4 gangen** 52 / wijnen 23 / wijn bij kaas of dessert 7

menu 3 gangen + **hoevekip & kreeft**

**5 gangen** 62 / wijnen 27 / wijn bij kaas of dessert 7

rund / kabeljauw / hoevekip & kreeft / lam **of** vis / “soes” **of** kaas ( + 5 )

**6 gangen** 70 / wijnen 27 / wijn bij kaas of dessert 7

menu 5 gangen **met kaas én dessert**

**alle gerechten uit het menu kunnen ook à la carte genomen worden**

## voorgerechten

<b>asperges</b>	18
op vlaamse wijze	
<b>noordzeegarnalen</b>	22
vier kleine gerechtjes / een soepje / een salade / gratineerd / een kroketje	
<b>langoustines</b>	26
gegrild / kruidenboter / limoen	
<b>sint-jacobsvruchten</b>	23
drie bereidingen van bloemkool / sabayon van pickles	
<b>kalfszwezerik &amp; ganzenlever</b>	25
millefeuille / krokante ravioli van confit van eend / esdoornsiroop	
<b>“bouillabaisse”</b>	19
brandade van kabeljauw / kokkels / garnalen/ jus van garnalen	
kerstomaat / venkel / crouton	

## uit de zee

<b>lijngevangen zeebaars</b>	35
brandade / asperges / spinazie	
<b>noordzeetong</b>	31
klassiek gebraden / hoeveboter / garnalen	
<b>tarbotmoot</b>	41
aan de graat gegrild / tierenteynmosterd / paddenstoelen	

## uit de lucht en van het land

<b>iers angus rund</b>	32
filet pur van ierse angus / kroket van stoofvlees	
bearnaise / pommes pont neuf	
<b>lam</b>	31
lamskroontje / lamsschouder / kroket van lamstoverij	
asperges / daslook / krieltjes	
<b>franse hoeveduif</b>	32
borstfilet natuur gebraden / boutjes gekonfijt	
jonge erwtes / kropsla / paddenstoelen / aardappelconfit	

- Vanaf 8 personen vragen wij u vriendelijk om voor het menu te kiezen
- Wijzigingen aan het menu kunnen in rekening gebracht worden.
- Vegetarische gerechten stellen we graag voor aan tafel.
- De gerechten kunnen allergenen bevatten, we passen ze voor u aan waar mogelijk. De samenstelling van de gerechten kan veranderen.

# marktmenu

- woensdag / donderdag / vrijdag
- voorgerecht / hoofdschotel / dessert
- aan tafel voorgesteld
- wisselend volgens wat de markt ons te bieden heeft

**3 gangen** 35 / kaas ipv dessert 5 / wijnen 17 / wijn bij kaas of dessert 7

**2 gangen ( enkel lunch)** 30 / wijnen 17

*wij serveren dit menu enkel voor heel het gezelschap*

## kaas en dessert

<b>kaas</b>		13
onze kar met gerijpte kazen van kaasmeester Van Tricht		
<b>chocolade</b>		12
witte en bruine chocolade / mousse / crumble / ijs / madeleine		
<b>“soes”</b>		10
vanilleroom / chocolade / vanille-ijs		
<b>sabayon</b>		12
cointreau / sinaasappel / vanille-ijs		
<b>dame blanche</b>		10
een klassieker onder de klassiekers		

## bij kaas en dessert

<b>muscat de rivesaltes</b> / dom. vaquer	<b>7cl</b>	7
<b>rivesaltes ambré</b> / chez jau		7
<b>maury / la cerisaie</b> / dom. des schistes		7
<b>moscatel de la marina</b> / E. Mendoza / allicante		7
<b>sauternes</b> / l'ilot de haut bergeron		8
<b>sherry oloroso faraon</b> / palomino / hidalgo		7
<b>sherry east india solera</b> / palomino & pedro ximenez / lustau		8
<b>sherry exceptional harvest</b> / pedro ximenez / ximenez-spinola		9
<b>madeira</b> / madeira collection nr 1 / medium sweet	<b>5 cl</b>	7
/ madeira collection nr 4 / medium dry	„	7
/ madeira collection nr 5 / medium dry oude wijnstokken		9,5
<b>porto</b> / ramos pinto / 10 y / 20 y / 30 y	„	7 / 11 / 16