

# menu nazomer 2017

## **kalf**

licht gegaard in carpaccio / basilicum / salsa verde / humus van rode biet

## **zalm**

bouillon van shii-také en citroengras / gerookte paling / pastinaak / zilverui

## **mechelse koekoek & kreeft**

sinaasappel / broccoli

## **3 x varken ( kan vervangen worden door wilde eend + 6 € )**

zachtgegaard buikspek / varkenshaasje / bitterbal van varkenspoot  
mosterd / selder / jus van salie

## **of visvangst van de dag**

spinazie / bloemkool / pickles

## **kaas**

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

## **of peer (dessertwijn: 7 € )**

crumble van speculaas / ijs van honing en peer

## **gansrijdersmenu**

**3 gangen:** kalf **of** zalm / varken **of** wilde eend **of** vis / peer (kaas ipv dessert + 5 € )

€ 37 ( wilde eend + 6 € ) / aangepaste wijnen € 19 ( dessertwijn + 7€ )

**4 gangen:** menu 3 gangen + **mechelse koekoek & kreeft**

€ 49 ( wilde eend + 6 € ) / aangepaste wijnen € 23 (dessertwijn + 7€ )

## **degustatiemenu**

**5 gangen:** kalf / zalm / mechelse koekoek & kreeft / varken **of** wilde eend **of** vis

peer ( kaas ipv dessert + 5 € )

€ 59 ( wilde eend + 6 € ) / aangepaste wijnen € 27 (dessertwijn + 7€ )

**6 gangen:** menu 5 gangen + **kaas**

€ 67 ( wilde eend + 6 € ) / aangepaste € wijnen € 29 (dessertwijn + 7€ )

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

## voorgerechten

<b>noordzeegarnalen</b>	22
vier kleine gerechtjes / een soepje / een salade / gegratineerd / een kroketje	
<b>langoustines</b>	25
gegrild / kruidenboter / limoen	
<b>sint-jacobsvruchten</b>	22
basilicum / salsa verde / humus van rode biet	
<b>kalfszwezerik &amp; ganzenlever</b>	24
millefeuille / krokante ravioli van confit van eend / esdoornsiroop	
<b>“bouillabaisse”</b>	19
brandade van kabeljauw / kokkels / garnalen/ jus van garnalen	
kerstomaat / koolrabi / crouton	

## uit de zee

<b>lijngevangen zeebaars</b>	33
bouillon van shii-také en citroengras / gerookte paling / pastinaak / zilverui	
<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>lam</b>	30
spinazie / bloemkool / pickles	
<b>iers angus rund</b>	31
filet pur van Ierse Angus / kroket van ossenstaart / pommes pont neuf	
sjalot / rode wijn / paddenstoel	
<b>franse hoeveduif</b>	32
borstfilet natuur gebraden / boutjes gekonfijt	
kropsla / jonge erwtjes / kroketje van doperwtjes	
<b>wilde eend</b>	32
borstfilet natuur gebraden / boutjes gekonfijt	
mosterd / selder / jus van salie	

❖ **vanaf 8 personen vragen wij u vriendelijk om voor één van onze menu's te kiezen**

❖ *De gerechten kunnen allergenen bevatten, bij intolerantie of allergie passen wij ze voor u aan waar mogelijk. De samenstelling van de gerechten kan veranderen.*

# marktmenu

**3 gangen** / voorgerecht / hoofdschotel/ dessert

aan tafel voorgesteld / wisselend volgens wat de markt ons te bieden heeft

€ 32 / aangepaste wijnen / € 17

**dit menu serveren wij op woensdag, donderdag en vrijdag, zowel 's middags als 's avonds**

**enkel voor heel het gezelschap**

## kaas en dessert

<b>kaas</b>	12
onze kar met gerijpte kazen van kaasmeester Van Tricht	
<b>chocolade</b>	10
witte en bruine chocolade / mousse / crumble / ijs / madeleine	
<b>peer</b>	10
ijs van peer en honing / crumble van speculaas	
<b>sabayon</b>	10
cointreau /sinaasappel /vanille-ijs	
<b>dame blanche</b>	9
een klassieker onder de klassiekers	

## dessertwijnen

<b>muscat de rivesaltes</b> / dom. Piquemal	<b>7cl</b>	7
<b>rivesaltes ambré</b> / dom. picquemal		7
<b>banyuls</b> / clos des paulilles		8
<b>moscatel de la marina</b> / E. Mendoza / allicante		7
<b>sauternes</b> / l'ilot de haut bergeron		8
<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		11
<b>sherry east india solera</b> / Lustau	„	7
<b>porto</b> / ramos pinto / 10 y / 20 y / 30 y	„	7 / 11 / 16