

# menu najaar 2018

## eend

gerookte eendenborst / rillettes van eendenbout  
rode biet / paddenstoel / vijgencoulis

## sint-jacobsrucht

hummus van pompoen / elixer d'anvers

## \*noordzeetong

gegrilde avocado / pompelmoes / garnalen

## roodpootpatrijs

peer / zwarte peper / girollen / witloof / zoete aardappel

## of filet van polderhaas (+ 7 €) vanaf 15/10

spitskool / spek / kweeper / mosterd

## of visvangst van de dag

witloof / schorseneer / spek / aardpeer

## kaas

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

## javanais

gekonfijte banaan / hazelnoot / gezouten karamel

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

eend of sint-jacobsvrucht / roodpootpatrijs of polderhaas (+ 7 ) of vis / javanais of kaas ( + 5 )

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

menu 3 gangen + \*noordzeetong

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

eend / sint-jacobsvrucht / noordzeetong / roodpootpatrijs of polderhaas (+ 7 ) of vis / javanais

## 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  
vanaf 8 personen vragen wij u vriendelijk om voor het menu te kiezen**

## voorgerechten

<b>noordzeegarnalen</b>	22
vier kleine gerechtjes / een soepje / een salade / gegratineerd / een kroketje	
<b>langoustines</b>	26
gegrild / kruidenboter / limoen	
<b>sint-jacobsvruchten</b>	23
hummus van pompoen / elixer d'anvers	
<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
witloof / schorseneer / spek / aardpeer	
<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 / ossenstaart & aardpeer	
bearnaise / pommes pont neuf	
<b>fazant</b>	30
witloof / paddenstoel / kroketjes van zuurkool	
<b>roodpootpatrijs</b>	29
peer / zwarte peper / girollen / witloof / zoete aardappel	
<b>polderhaas</b>	32
hazenrugfilet / spitskool / spek / kweepeer / mosterd	

- 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>javanais</b>	10
gekonfijte banaan / hazelnoot / gezouten karamel	
<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 4 / medium dry	<b>5 cl</b>	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