

menu herfst 2018

tonijn

rode biet / komkommer / vinaigrette van ponzu

fazant

“vol-au-vent” / bospaddenstoel

*ganzenlever

witloof / munt / peperkoek

hert

hertfilet / kroketje van hertstoverij /

knolselder / kweeper, / crumble van boekweit en koffie

of visvangst van de dag

knolselder / pastinaak / kokkels / jus van garnalen

kaas

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

clementine

pompoen / witte chocolade / bosbes

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

tonijn of fazant / hert of vis / clementine of kaas (+ 5)

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

menu 3 gangen + ***ganzenlever**

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

tonijn / fazant / ganzenlever / hert of vis / clementine 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
vanaf 8 personen vragen wij u vriendelijk om voor het menu te kiezen**

voorgerechten

noordzeegarnalen	22
vier kleine gerechtjes / een soepje / een salade / gegratineerd / een kroketje	
langoustines	26
gegrild / kruidenboter / limoen	
sint-jacobsvruchten	23
witloog / picklesboter	
kalfszwezerik & ganzenlever	25
millefeuille / krokante ravioli van confit van eend / esdoornsiroop	
“bouillabaisse”	19
brandade van kabeljauw / kokkels / garnalen/ jus van garnalen	
kerstomaat / venkel / crouton	

uit de zee

lijngevangen zeebaars	35
knolselder / pastinaak / kokkels / jus van garnalen	
noordzeetong	31
klassiek gebraden / hoeveboter / garnalen	
tarbotmoot	41
aan de graat gegrild / tierenteynmosterd / paddenstoelen	

uit de lucht en van het land

iers angus rund	32
filet pur van ierse angus / kroket van stoofvlees / ossenstaart & witloof	
bearnaise / pommes pont neuf	
fazant	30
witloof / paddenstoel / kroketjes van zuurkool	
hert	31
hertfilet / kroketje van hertstoverij /	
knolselder / kweeper, / crumble van boekweit en koffie	

- 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

kaas		13
onze kar met gerijpte kazen van kaasmeester Van Tricht		
chocolade		12
witte en bruine chocolade / mousse / crumble / ijs / madeleine		
clementine		10
pompoen / witte chocolade / bosbes		
sabayon		12
cointreau / sinaasappel / vanille-ijs		
dame blanche		10
een klassieker onder de klassiekers		

bij kaas en dessert

muscat de rivesaltes / dom. vaquer	7cl	7
rivesaltes ambré / chez jau		7
maury / la cerisaie / dom. des schistes		7
moscatel de la marina / E. Mendoza / allicante		7
sauternes / l'ilot de haut bergeron		8
sherry oloroso faraon / palomino / hidalgo		7
sherry east india solera / palomino & pedro ximenez / lustau		8
exceptional harvest / pedro ximenez / ximenez-spinola		9
madeira / madeira collection nr 3 / malvasia / medium sweet	5 cl	7
/ madeira collection nr 4 / verdelho & sercial / rainwater medium dry		7
porto / ramos pinto / 10 y / 20 y / 30 y	..	7 / 11 / 16