

Gastronomie bij u thuis

RESTAURANT



- Voorgerechten en soepen -

Gemarineerde zalm met kruidendressing en stukjes gerookte paling	€ 16.00
Ganzenleverpastei geparfumeerd met sauternes, briochebrood en rode uienconfituur	€ 19.00
Krachtige heldere soep	€ 9.00

- Kreeft -

Kreeftensoep en stukjes kreeft	€ 13.00
Klassieke kreeft "belle-vue" ½ - ongeveer 250 gram	€ 26.00
In hoeveboter gebakken kreeft ½ - ongeveer 250 gram	€ 30.00

- Vis -

Gebakken kabeljauw met fijne kruiden`	€ 22.00 - € 30.00
Tongrolletjes en sint-jacobsnoten in zachte currysaus	€ 26.00 - € 34.00
Delicatesse van vis in kreeften- of champagnesaus	€ 29.00 - € 37.00

- Vlees -

Kerstkalkoenborst op grootmoeders wijze	€ 22.00
Duo van varkensfilets en wangetjes in Leffebier	€ 24.00
Fazant: jus natuur of in de room	€ 29.00
Mals hertekalffilet in een wildsaus	€ 34.00

Alle gerechten zijn voorzien van bijpassende groenten en aardappelen.

Nieuwjaarsmenu

RESTAURANT



1 januari 2020

Glaasje cava met drie koninklijke hapjes
Sup. Champagne + € 6

Gebakken sint-jacobsnoten met gerookte paling en pompoencreme

Hertekalffilets met veenbessen en gekarameliseerde appelen

Gepocheerde peer overgoten met sabayon, ijs van cuberons

Koffie en zoetigheden

Menu met wijnen en water

€ 75
