



Iets te vieren...

Diner gebracht bij u thuis in 2017



Aperitiefhapjes

Aperitiefhapjes in glas of schaalje :

3 stuks à 7,60 * 5 stuks à 11,50

Slibtong "Escabeche"

In kriekbier "Mort Subite" gemarineerde zalm, groene appel en komkommer in philadelphia
Holsteinrund, koud gerookt met kleine duindoornbes en bruine beukenzwammekens

* Kangoeroefilet gemarineerd met mango, groene appel en chioggiabiet

* Pladijsfilet en gerookt spekmousse op chiffonade van Gijmels lof

2 koude aperitiefhapjes, soepje en warm eethapje :

12,60

In kriekbier "Mort Subite" gemarineerde zalm, groene appel en komkommer in philadelphia
Holsteinrund, koud gerookt met kleine duindoornbes en bruine beukenzwammekens

Seizoenssoepje (soepje opwarmen en in dubbelwandig glaasje gieten)

Pladijs onder een korst van hazelnoot en parmezaan



Kindergerechten

Voorgerecht:

| | |
|--|-------|
| Toast met gerookte zalm en fris slaatje (koud) | 10,50 |
| Hawaïaanse kipcocktail | 7,50 |
| Macaronikroketje zoet-zuur (zelf te bakken) met slaatje | 7,00 |
| Kaasdriehoekkroketjes (zelf te bakken) met slaatje | 6,50 |
| Scampislaatje met ananas, rode currimayonaise en basilicum | 9,30 |

Soepen:

| | |
|-------------------------------|------|
| Tomatenroomsoep met ballekens | 2,50 |
|-------------------------------|------|

Hoofdgerecht:

| | |
|---|-------|
| Gegratineerd koperen visserspanneke met frit of puree | 12,60 |
| Gevuld varkenshaasje, groentjes en puntzakje frit of kroketten | 12,60 |
| Parelhoen in panko, kleine groentjes, puntzakje frit of met puree | 12,60 |



Broodjes

| | |
|--|-------|
| Dicht belegde clubjes (4 broodjes p.p.) | 10,90 |
| Club ham | |
| Club kaas | |
| Club Ardeense ham | |
| Club kip-curry | |
| Club zalsalade | |
| Club vleessalade | |
| Luxebroodjes (4 broodjes p.p.) | 12,80 |
| Vegetarisch broodje met aubergine, tomaat, mozzarella, olijfolie | |
| Waldkorn met tonijn, Griekse yoghurt en zongedroogde tomaten | |
| Rotolo di Tramezzini gevuld met gerookte zalm en pesto | |
| Knapperig broodje pastrami met kruidenricotta | |
| Speltbrood met hummus, gegrilde kip en kiemen | |
| Open belegde broodjes (6 broodjes p.p.) | 14,00 |
| Zalsalade met ei en dille | |
| Olijfbrood met gerookte zalm, zure-roommayonaise en snipperui | |
| Notenbrood met brie, honing en sinaasrasp | |
| Tomatentapenade, pecorino en kappertjes | |
| Volgranen met kruidenkaas en rosbeef | |
| Pancetta, pesto en mozzarella | |
| Hamburgers (80 gr, 8cm, geleverd in warmhouddish, vanaf 20 stuks) | 3,80 |
| Kleine pistolets, gebakken ui, sla, tomaat, augurk, mayonaise en ketchup | |
| Chipolata (80 gr, 10 cm, geleverd in warmhouddish, vanaf 20 stuks) | 3,80 |
| Piccolo, gebakken ui, sla, tomaat, augurk, mayonaise, ketchup en mosterd | |



Voorgerechten

| | |
|--|-------|
| Zachtgerookte eendenborst met mousse van eendenlever, mango en chioggiabiet, peperkoekcrumble en frambozengel | 17,10 |
| Structuren van San daniele-ham, cannelloni, mousse, gedroogd en roosje met cavaillon, framboos en geroosterde hazelnoten | 16,00 |
| Fijne sneetjes traaggegaarde parelhoenfilet, radichio, romanesco, parels van granny smith en beukenzwam | 17,00 |
| Zalm gemarineerd in kriek "Mort Subite", kruidenroggetoost, roodloof en dopjes van hangop met dille | 18,90 |
| Tongschar op Oosterse wijze, snipperzalm en krab, wakamé en kleine shiitake | 18,00 |
| Anjou-duif met z'n boutje in pistache, pastille van ganzenlever, druppels oude port rond cassisbes en zoet-zure bietjes | 19,90 |
| In vanille-olie gegaard schelvishaasje, geparfumeerde groentjes, vitelotte-aardappelen, veldkruiden en druppels peterselie | 18,90 |
| Message in a bottle, carpaccio van gemarineerde St-jakobsnoot, tartaar van limousinrund | 18,20 |
| Kreeft "Belle Vue" 1/2 per pers (kreeft van 800 g) | 25,20 |



Soepen

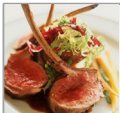
| | |
|---|------|
| Agnes sorelroomsoep | 3,00 |
| Kervel-groentenbouillon met ballekens | 3,50 |
| Tomatenroomsoep met ballekens | 3,60 |
| Aspergeroomsoep met snipperasperges en kervelpluksels (seizoen) | 4,00 |
| Oosters soepje met kippluksels, lente-ui en tijgergarnaal | 5,00 |
| Consommé met julienne van kruidenflensjes | 6,00 |
| Bloemkoolsoep met tongschar en basilicumolie | 6,00 |
| Fluweel van 3 selders met pluksels van king-krab, druppels truffelolie | 5,00 |
| Soepje van butternut & gember met kruidige mascarpone (herfst-winterseizoen) | 5,00 |
| Bisque van grijze garnaal, op vel gebakken zeebaars, mascarpone en bladpeterselie | 8,00 |



Tussengerechten

(hoofdg.)

| | | |
|---|-------|---------|
| Tongfilet op Normandische wijze (tongfilet, rivierpaling, garnalen, champignons, groentjes en puree) | 25,00 | (29,00) |
| Kabeljauwhaasje, jonge bladspinazie, bloemkoolrosjes in kurkuma, lente-uispuree, honingtomaatje en aroma van pickels | 21,00 | (24,00) |
| Schelvishaasje zachtgerookt op beukenhout, ingelegde prei, sausje van citroengras, kokos en minigroen | 20,50 | (23,30) |
| Zalmhaasje, warm gerookt, couscous en puree van bloemkool, minichitake, gesmolten spinazie en licht kerriesausje | 19,50 | (22,80) |
| Zeeduivel gewikkeld in pancetta, blauwe artisjok, espuma van bintje en bladspinazie | 24,70 | (28,30) |
| Vissersschaal met zalm, tongfilet, kabeljauw,scampi met seizoensgroen en aardappelpuree om te gratineren | 20,00 | (23,00) |
| Kalfszwezerik, gelardeerd en crumble van gandaham, prei gevuld met ham, staafjes butternut en eringy | 21,00 | (24,00) |



Hoofdgerechten

| | |
|--|-------|
| Pojarsky van scampi en gevogelte,seizoensgroen en jus van kalfs | 19,50 |
| “Brasvar” varkenshaas in kruidenmosterdpanade, mousseline en pommes pont-neuf van knolselder, crunch van chorizo en collectie jonggroen | 23,10 |
| Kalfshaas in een kruidenmosterdpanade, mousseline en pommes pont-neuf van knolselder, crunch van chorizo en collectie jonggroen | 25,20 |
| Ibericovarken, lendestuk in cederhout en Scotch whisky, groentjes van het seizoen, bordelaisesaus | 24,00 |
| Gekarameliseerde bressehoen met pancetta, paprika zoet-zuur, pijpajuin en mango | 23,60 |
| Parelhoen gevuld met woudvruchten, brabantse seizoengroen en fine champagnesaus | 21,60 |
| “Angus”-runderlende, akkerzwam op andijvie, jonge wortel, bloemkool, flageolets met bonenkruid en reductie van westmalle | 27,30 |
| Lamshaasje met een zuiderse persillade, dubbel verpakt in pancetta, collectie jonge groenten, saus van oude port en balsamico | 23,90 |
| Fazant met trappist, babypeertje in rode wijn, aalbessengelei en chiconette op krulkoolzalf | 24,50 |
| Vis- en vleesbuffet: minimum 20 pers | |
| Zalmhaasje met opgebakken prei en zachte kerriesaus | |
| Tongschar met kleine schaaldieren en noordzeejus | |
| Hoevepuree met lenteuitjes | |
| Fruitage parelhoen met saffraanpeertje, Belgische vruchten en druppels drop in braadjus | |
| Varkenshaasje “Brasvar” met boskampernoelies in trappistenbier | |
| Assortiment van groentjes uit de moestuin | |
| Charlotte-patatjes in kruidenolie | 38,90 |
| Grill zelf bij u in de tuin: | |
| Scharrolletjes in lardo di collonata met zoetwatergarnaal en rode curry | |
| In korst van marjolein en gandaham gegrilde victoriabaars | |
| Gemarineerd zalmhaasje in kruidige gin (jeneverbes en peperbollen) met komkommer en munt | |
| Kalfsentrecote salsa van krachtig groen in kruidenolie | |
| Parelhoenfilet gevuld met appel, cranberry en noten verpakt in cederhout | |
| Lamsbout met pesto van kervelblaadjes, knoflook en limoen | |
| Assortiment van koude slaatjes, aardappeltjes, broodjes en sausen | 39,90 |



Desserten

| | |
|---|-------|
| Zoete lekkernijentapas (5 desserts op bord) vruchten, chocolade, ijs, gebrand, tiramisu, fingerfood | 7,50 |
| Desserten in coupe (2 desserts p.p) Chocomousse Panna cotta met rood fruit en Jägertee Crèmeux van bramen met hazelnotensponscake Lemoncurd op crumble van citroenkoekjes | 6,90 |
| Dessertensymfonie Glaasjes: Chocolademousse Panna cotta met rood fruit en Jägertee Lemoncurd op crumble van citroenkoekjes Huisbereide patisserie: Tiramisu in grote luxe Naranjacrèmeux op krokante melkchocolade Dessertrijst met citroengras & sinaas op chocoladebiscuit | 10,30 |
| Minizootjes in glas en schaaltes (3 desserts p.p) Chocolademousse Panna cotta met rood fruit en Jägertee Crèmeux van bramen met hazelnotensponscake Lemoncurd op crumble van citroenkoekjes Wilde kersen in likeur op krakende chocoladebodem Mini-eclair Naranjacrèmeux op krokante melkchocolade Majoraandessert | 12,00 |
| Snoepjestafel 2016 (vanaf 15 pers.) Glaasjes: Chocomousse Lemoncurd op crumble van citroenkoekjes Panna cotta met rood fruit en Jägertee Crèmeux van bramen met hazelnotensponscake Huisbereide patisserie: Kersen in likeur op een crunchy bodem Passie voor mango, kokos & javachocolade Tiramisu met framboos op pistachebiscuit Banket: Exotische vruchten en chocoladecrème op Bretoense zandbodem Romige baileys met witte chocolade en yzucurd Dessertrijst met aksenten van citroengras & sinaas op chocoladebiscuit | 17,10 |
| Pronkgebak met fruit en slagroom | 5,50 |
| Pronkgebak in thema (vanaf 15 pers.) | 5,50 |
| Pronkijs | 5,50 |
| 5 kazen geaffineerd door kaasmeester Van Tricht Selderconfituur met vanille / Ananasconfituur met rode peper Paprikaconfituur met citroengras en gember Noten-rozijnenbrood / Stokbrood / Echte boter | |
| 250 gr. p.p. | 18,20 |
| 150 gr. p.p. | 12,40 |
| 100 gr. p.p. (als aanvulling op diner) | 9,00 |