



Iets te vieren...

Diner gebracht bij u thuis in 2018



Aperitiefhapjes

Aperitiefhapjes in glas of schaalpje :

3 stuks à 8,00 * 5 stuks à 13,00

- Zalm met Indische kruidenyoghurt
- Mousse van gerookte forel & waterkers
- Vitello tonato
- *Slibtong, crème van tuinbonen & chorizocrumble
- *Tataki van gegrild rundsvlees, glasnoedelsalade



Kindergerechten

Voorgerecht:

Toast met gerookte zalm en fris slaatje (koud)	11,00
Hawaïaanse kipcocktail	7,90
Macaronikroketje zoet-zuur (zelf te bakken) met slaatje	7,00
Kaasdriehoekkroketjes (zelf te bakken) met slaatje	7,00
Scampislaatje met ananas, rode currymayonaise en basilicum	9,70

Soepen:

Tomatenroomsoep met ballekens	2,60
-------------------------------	------

Hoofdgerecht:

Gegratineerd koperen vispanneke met frit of puree	13,00
Gevuld varkenshaasje, groentjes en puntzakje frit of kroketten	13,00
Kipfilet in panko, groentjes, puntzakje frit of puree	12,60

Kindermenu:

Hawaïaans scampischaaltje	
Tomatenroomsoep met ballekens	
Kipfilet in panko, groentjes, puntzakje frit of puree	
Chocomousse met discoparels	25,50



Broodjes

Dicht belegde clubjes (4 broodjes p.p.)	10,90
Club ham	
Club kaas	
Club Ardeense ham	
Club kip-curry	
Club zalmalade	
Club vleessalade	
Luxebroodjes (4 broodjes p.p. / 6 broodjes p.p.)	13,40 / 18,00
Molensteen zacht broodje "Niçoise"	
Meergranenbroodje hamsla op krulandijvie en crunchy ui	
Briochebroodje gerookte zalm, zure-roommayonaise en snipperui	
Zuurdesembrood guacamole en scampi	
Olijfbrood met gerookte kip, feta en zongedroogde tomaat	
Meergranenbrood rosbeef, rucola, grana padano	
Broodje "Pulled pork" met koolsla	
Notenbrood met camenbert, honing en vijgen (vegetarisch)	
Hamburgers (80 gr, 8cm, geleverd in warmhouddish, vanaf 20 stuks)	4,00
Kleine pistolets, gebakken ui, sla, tomaat, augurk, mayonaise en ketchup	
Chipolata (80 gr, 10 cm, geleverd in warmhouddish, vanaf 20 stuks)	4,00
Piccolo, gebakken ui, sla, tomaat, augurk, mayonaise, ketchup en mosterd	



Voorgerechten

In fles geserveerde, gerookte Oosterscheldepaling, daikonwortel, krokante brioche, friseline, rode biet en avocadomayonaise	17,80
Vlaswijting gegaard in citroenverbena-bouillon, kruidige tijgernaal, romanesco, druppels ansjovismousse en koraalzwam	18,20
Sliptong, tapenade van scampi, mayonaise van gele paprika, koraalzwam, parmezaankraker en jonge veldsla	17,80
Fijne sneetjes parelhoenfilet, radichio, romanesco, parels van granny smith en beukenzwam	17,50
Zachtgerookte eendenborst met mousse van eendenlever, mango en chioggiabiet, peperkoekcrumble en frambozengel	17,90
Structuren van San daniele-ham met cavaillon, framboos en geroosterde hazelnoten	16,80
Smient met oosterse lak, mango, zoete paprika en paars viooltje (winterperiode)	17,50
Kreeft "Belle Vue" 1/2 per pers (kreeft van 800 g)	26,40



Soepen

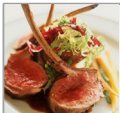
Agnes sorelroomsoep	3,10
Kervel-groentenbouillon met ballekens	3,70
Tomatenroomsoep met ballekens	3,70
Soepje van butternut & gember met kruidige mascarpone (herfst-winterseizoen)	3,70
Aspergeroomsoep met snipperasperges en kervelpluksels (seizoen)	4,20
Oosters soepje met kippluksels, lente-ui en tijgernaal	5,20
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	5,30
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)	26,20	(30,40)
Kabeljauwhaasje, jonge bladspinazie, bloemkoolrosjes in kurkuma, lente-uispuree, honingtomaatje en aroma van pickels	22,00	(25,20)
Schelvishaasje zachtgerookt op beukenhout, ingelegde prei, sausje van citroengras, kokos en minigroen	21,50	(24,40)
Zalmhaasje, warm gerookt, couscous en puree van bloemkool, minichitake, gesmolten spinazie en licht kerriesausje	20,50	(24,00)
Zeeduivel gewikkeld in pancetta, blauwe artisjok, espuma van bintje en bladspinazie	25,90	(29,70)
Vissersschaal met zalm, tongfilet, kabeljauw,scampi met seizoensgroen en aardappelpuree om te gratineren	21,00	(24,00)
Kalfszwezerik, gelardeerd en crumble van gandaham, prei gevuld met ham, staafjes butternut en eringy	22,00	(25,20)



Hoofdgerechten

Pojarsky van scampi en gevogelte,seizoensgroen en jus van kalfs	20,50
“Brasvar” varkenshaas in kruidenmosterdpanade, mousseline en pommes pont-neuf van knolselder, crunch van chorizo en collectie jonggroen	24,20
Kalfshaas in een kruidenmosterdpanade, mousseline en pommes pont-neuf van knolselder, crunch van chorizo en collectie jonggroen	26,40
Ibericovarken, lendestuk in cederhout en Scotch whisky, groentjes van het seizoen, bordelaisesaus	25,20
Gekarameliseerde bressehoen met pancetta, paprika zoet-zuur, pijpajuin en mango	24,70
Parelhoen gevuld met woudvruchten, brabantse seizoengroen en fine champagnesaus	22,70
“Angus”-runderlende, akkerzwam op andijvie, jonge wortel, bloemkool, flageolets met bonenkruid en reductie van westmalle	28,60
Lamshaasje met een zuiderse persillade, dubbel verpakt in pancetta, collectie jonge groenten, saus van oude port en balsamico	25,00
Fazant met trappist, babypeertje in rode wijn, aalbessengelei en chiconette op krulkoolzalf	25,70
Vis- en vleesbuffet: minimum 20 pers	
Kabeljauw “Royale”, wok van jonge groenten, wittewijnsaus met champignon en bladpeterselie	
Gepocheerde tongscharfilet met grijze garnalen	
Kalkoenborst met baconkorst gevuld met cranberrrie en noten	
Livar varkenshaas, spitskool en oesterzwam met sjalot-speksaus	
Groentenassortiment	
Andijviestamppot	
Charlotte-aardappelen in kruidenolie	39,00
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	
Lambout 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	7,80
Desserten in coupe (2 desserts p.p.) Chocolademousse Mokkacremeux als interieur van mascarponemousse Mango en passievrucht, brownie Bosbessen en kaneelappel onder stroh rummousse	6,90
Dessertensymfonie Glaasjes: Chocolademousse Mokkacrémeux met mascarponemousse Mango en passievrucht, brownie Huisbereide patisserie: Romige baileys, witte chocolade en yzucurd Vanilleroom, jonagold, kaneel en licht gezouten karamel Pistachemousse op kraker van rode vruchten en biscuitbodem	10,80
Minizotjes in glas en schaaltes (3 desserts p.p.) Chocolademousse Mokkacrémeux met mascarponemousse Mango en passievrucht, brownie Bosbessen en kaneelappel onder stroh-rummousse Wilde kersen in likeur op krakende chocoladebodem Romige baileys, witte chocolade en yzucurd Vanilleroom, jonagold, kaneel en licht gezouten karamel Pistachemousse op kraker van rode vruchten en biscuitbodem	12,00
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.	19,00
150 gr. p.p.	12,50
100 gr. p.p. (als aanvulling op diner)	10,00