



## Iets te vieren...

*Diner gebracht bij u thuis in 2019*



### *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 zalm-salade	
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 camembert, 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

Vitello tonato	13,00
Zeewolffilet, avocado, gekonfijte komkommer, crèmeux van rode biet, groene appel en kervelblaadjes	16,40
Tataki van geelvin tonijn, springrol met krab en klein groen, druppels van maïs&wasabi	18,20
Schotse zalm met scheermesjes, sepia, knolseldercanneloni, haringkaviaar en limoenvinaigrette (in fles geserveerd)	18,60
Hertenfilet huisgerookt, crèmeux van rode kool, sjalot, granité van granaatappel en ficelle van eendenlever (herfst-winter)	18,60
Kabeljauw in kruidenkorst, risotto van spinazie en cantharellen, romige kalfsjus	18,60
Jonge duif, mango, zoete paprika en witte aardgroenten, zoet-zuur van framboos en cabernet-sauvignon	19,10
Kreeft "Belle Vue" 1/2 per pers (kreeft van 800 g)	



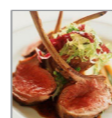
## Soepen

Agnes sorelroomsoep	3,50
Soepje van butternut met pijpajuin, kokos en rodecurrypasta	3,50
Tomatenroomsoep met handgerolde balletjes	4,00
Fluweelsoepje van pastinaak, pluksels king-krab en bladpeterselie (herfst-winter)	5,50
Fazantenroomsoep, kleine oesterzwam, sponszwam en steppegroen van knolselder	5,50
Cappucino van waterkers, gegrilde pladijs & akkerzwam	5,90
Soepje van Hagelandse asperges met Zeebrugse garnalen (seizoen)	6,00
Fluweelsoep van zeeduivel, grijze garnalen en druppels chili	9,30
Heldere kreeftenbouillon, kreeftenootje en kruidige toast	10,50



## Tussengerechten

		(hoofdg.)
Tongfilet op Normandische wijze		
(tongfilet, rivierpaling, garnalen, champignons, groentjes en puree)	26,20	(30,40)
Kabeljauwhaasje, jonge bladspinazie, bloemkoolrosjes in kurkuma, lente-uipuree, 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

Kalkoenfilet gevuld met cranberrie en noten, baconkorst en jong groen	20,00
Parelhoenborst gelakt met Szechuanpeper in accaciahoning, duxelle van Parijse champignons, primeurgroen, krokette van spitskool met reductie van truffel en gevogelte	25,80
Kloostervarkenshaas gemarineerd met tandorikruid, crème van ui en bospeen, passende groenten en jus met Limburge stroop met tijm	25,80
Wilde eend "Aigre-doux" met chocolade, framboos en wijnsjalot (herfst-winter)	26,00
Kalfshaasje in kruiden-mosterdpanade, primeurgroenten op mouseline van knolgroenten en perigordsaus	27,50
Lamskroon onder een noten-pancettakruim, spinazie en doperwtjes	27,50
Damhert & everzwijn, peterseliewortel, girollen en chiconette met vergeten wintergroen en aalbes in grand-veneursaus (herfst-winter)	29,20
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 cranberrie 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	
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	7,80
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