



Iets te vieren...

Diner gebracht bij u thuis in 2020



Aperitiefhapjes

Aperitiefhapjes in glas of schaalpje :

3 stuks à 8,70 * 5 stuks à 14,50

- Gekarameliseerd zalmhaasje met sinaas, radijs en selderblad
- Tataki van jong rund met portospiegel op knolselder
- Quinoa wakamesalade met tonijnfilet "Japanse stijl"
- *Tartaar van koningskrab met mango, koriander en sojabonen
- *Tataki van wild zwijn, Glüwein en knolselder



Kindergerechten

Voorgerecht:

Toast met gerookte zalm en fris slaatje (koud)	11,50
Hawaïaanse kipcocktail (slaatje met kip, grijze garnaal en ananas)	8,20
Macaronikroketje zoet-zuur (zelf te bakken) met slaatje	7,30
Kaasdriehoekkroketjes (zelf te bakken) met slaatje	7,30
Scampislaatje met ananas, rode currymayonaise en basilicum	10,20

Soepen:

Tomatenroomsoep met ballekens	2,70
-------------------------------	------

Hoofdgerecht:

Gegratineerd koperen vispanneke met frit of puree	13,50
Gevuld varkenshaasje, groentjes en puntzakje frit of kroketten	13,50
Kipfilet in panko, groentjes, puntzakje frit of puree	13,20

Kindermenu:

Kaasdriehoekkroketjes (zelf te bakken) met slaatje	
Tomatenroomsoep met ballekens	
Kipfilet in panko, groentjes, puntzakje frit of puree	
Chocomousse met discoparels	26,50



Broodjes

Dicht belegde clubjes (4 broodjes p.p.)	11,50
Club ham	
Club kaas	
Club Ardeense ham	
Club kip-curry	
Club zalm-salade	
Club vleessalade	
Luxebroodjes (4 broodjes p.p. / 6 broodjes p.p.)	14,00 / 18,90
Waldkorn zacht bolbroodje "Niçoise"	
Meergranenbroodje hamsla op krulandijvie en crunchy ui	
Mediterraans focatiabroodje met gerookte zalm, zure-roommayonaise en snipperui	
Desem landbrood met rodebietenkaascrème, gerookte ham, jonge scheuten	
Olijfbrood met hummus curry met gegrilde groenten en fetakaas	
Weens broodje met kruidenkaas, rosbeef, rucola en grana padano	
Broodje "Pulled chicken" met wortel-koolsla, zoetzure rode ui, gebakken uitjes en veldsla	
Amarena luxe desembroodje met camembert, honing en sinaasrasp (vegetarisch)	
Hamburgers (80 gr, 8cm, geleverd in warmhouddish, vanaf 20 stuks)	4,20
Kleine pistolets, gebakken ui, sla, tomaat, augurk, mayonaise en ketchup	
Chipolata (80 gr, 10 cm, geleverd in warmhouddish, vanaf 20 stuks)	4,20
Piccolo, gebakken ui, sla, tomaat, augurk, mayonaise, ketchup en mosterd	



Voorgerechten

Zalmtartaar, venkelslaatje, zure room en verse kruiden	13,40
Tataki van "Norbel"-varkenshaasje en sweetchilimayonaise	13,40
Eendenborst zacht gerookt, ficelle van eendenlever, mango, chioggiabiet, peperkoekcrumble en frambozengelei	18,20
Gegrilde schartong met canneloni van gerookte paling, panna cotta van witte aardgroenten, tuinkruiden, koele dijonaïsesaus	18,60
Schelvishaasje (in fles) met sesamkaviaar, tartaar van noordzeekrab met groene appel, avocado, hangop, zilte kruiden en wasabikroepoek	19,30
Zalm gemarineerd in kriek, kroketje van noordzeekrab, kruidentoost, rood lof en zure room	18,00
Kwartel traaggegaard, mango, zoete paprika en witte aardgroenten, zoet-zuur van framboos en cabernet-sauvignon	19,10
Holsteinkalf, kingkrabpoot en tonijn, fregola met avocado, espelette pepper, ponzuvinagrette, gel van bergamote	20,00
Kreeft "Belle Vue" 1/2 per pers (kreeft van 800 g)	Dagprijs



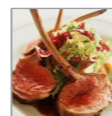
Soepen

Agnes sorelroomsoep	3,50
Soepje van butternut met pijpajuin, kokos en rodecurrypasta	3,60
Tomatenroomsoep met handgerolde balletjes	4,20
Broccoliroomsoep met Provançaalse kruiden, focacciatost belegd met philadelphia, zwartewoudham en pecorino	5,50
Cappuccino van gele veldwortel met z'n kleine brunoise, snipperham en waterkersolie	4,00
Cappuccino van waterkers, gegrilde pladijs & akkerzwam	6,10
Aspergeroomsoep met snipperasperges en kervelpluksels (seizoen)	4,50
Noordzeebouillabaisse, vlaswijting, grijze garnaal en rode poon met gegrilde aardappel, pastisroom en selderblaadjes	9,00
Heldere kreeftenbouillon, kreeftenootje en kruidige toast	11,00
Wildroomsoepje, minisiitake en wildpluksels (vanaf 16 oktober tot 31 januari)	6,70



Tussengerechten

		(hoofdg.)
Tongfilet op Normandische wijze		
(tongfilet, rivierpaling, garnalen, champignons, groentjes en puree)	26,20	(30,40)
Schelvishaasje, jonge bladspinazie, kurkumabloemkoolroosjes in venkelschaal, honingtomaatje, aroma van blanke garnalenjus	24,30	(20,00)
Gebakken zalm met sesamkorst, paksoi met klein groen en teriyakisaus en aardappel-preistamppot	21,50	(25,20)
Zeeuivelfilet in kruidenpanade, primeurgroen op mouseline van knolgroenten, saus van witte wijn en	26,00	(29,90)
Vissersschaal met zalm, tongfilet, kabeljauw, scampi met seizoensgroen en aardappelpuree om te gratineren	21,00	(24,00)
Kwartel (label Rouge) met limoen, sjalot en honing, kleurrijke wortels in zalf, staafjes en gekarameliseerd	19,10	(24,10)



Hoofdgerechten

Kalkoenfilet gevuld met cranberrie en noten, baconkorst en jong groen	21,00
Parelhoenborst gelakt met Szechuanpeper in accaciahoning, duxelle van Parijse champignons, primeurgroen, kroketje van spitskool met reductie van truffel en gevogelte	25,80
Ibericovarkenslendestuk gegaard in cederhout met abdijbier, soja en sjalot, groentjes van het seizoen, bordelaisesaus	25,80
Canette-eend, knolselderzalf, boskampernoelies en chiconette, bittere chocolade, zoet-zuur van framboos en cabernet sauvignon	26,00
Kalfshaasje in kruiden-mosterdpanade, primeurgroenten op mouseline van knolgroenten en perigordsaus	28,00
Lamsribstuk onder kost van bladpeterselie, crème van gepofte rode paprika, sluimererwtjes en courgette, saus van zwarte knoflook	28,00
Hertenkalf met kruidenrub, opgelegde wijnpeertjes met zoet-zure van rode kool, wintergroenten en wildjus met steranijs en cranberry (herfst-winter)	31,50
AARDAPPELEN : kroketten / bintjesgratin/ stoemp van bintje, kerstomaat en rucola krielaardappeltjes met bosui, zongedroogde tomaat en rozemarijn / tuinkruidenpuree	
Vis- en vleesbuffet: minimum 20 pers	
Zalmhaasje, wok van jonge groenten, wittewijnsaus met champignon en bladpeterselie	
Gepocheerde tongcharfilet met grijze garnalen	
Kalkoenborst met baconkorst gevuld met cranberrie en noten	
Norbelvarkenshaas, spitskool en oesterzwam met sjalot-speksaus	
Groentenassortiment	
Andijviestamppot	
Charlotte-aardappelen in kruidenolie	39,00
Grill zelf bij u in de tuin:	
Tongcharfilet met spinazie en kleingroen gevuld in spekjasje	
Nijlbaars met peterseliesalsa en Provançaalse groentenratatouille	
Gemarineerd zalmhaasje in kruidige gin (jeneverbes en peperbollen) met komkommer en munt	
Angus-runderlende, rub van gebroken peper en dragon	
Norbelvarken met whisky-mangosaus	
Saltimbocca van gevogelte, mozzarella, basilicum, salie en gerookte ham	
Assortiment van koude slaatjes, aardappeltjes, broodjes en sausen	39,90



Desserten

Zoete lekkernijentapas (5 desserts op bord) vruchten, chocolade, ijs, gebrand, tiramisu, fingerfood	8,20
Desserten in coupe (2 desserts p.p.) Chocolademousse Gekoelde zabaglione met blauwe bes, peperrasp, marsala en grand marnier Passie van exotische vruchten met wittechocoladecrèmeux en kokos Chocolade - karamel - zeezout - crispy parels	7,30
Dessertensymfonie Glaasjes: Chocolademousse Gekoelde zabaglione met blauwe bes, peperrasp, marsala en grand marnier Passie van exotische vruchten met wittechocoladecrèmeux en kokos Chocolade - karamel - zeezout - crispy parels Huisbereide patisserie: Tricolore van chocolade en tiramisu Zwartewoudvruchten, philadelphia en gepofte rijst Chocoladetaart met frisse zuren van kalamansi en het zoete van bosvruchten	11,30
Pronkgebak met fruit en slagroom	7,00
Pronkgebak: Naakte cake met blauwe bes en chocoladeganache	7,00
Pronkgebak in thema (vanaf 15 pers.)	7,00
Pronkijs	7,00
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.	19,60
Als aanvulling op één voorgaand menu of buffet: 100 gr. p.p.	10,30
150 gr. p.p.	12,90
Haal de kaasschotel minstens 1.5 uur vooraf uit de frigo. Gebruik 1 mes per kaassoort om smaakoverdracht te voorkomen.	