

EINDEJAARSVOORSTEL 2015 -2016

6 koude/warme aperitiefhapjes : 8 eur pp

Soepen

Heldere consommé met groentengarnituur : 10 eur, per liter

Wildconsommé met fazantsnippers : 10,5 eur, per liter

Heldere ossestaartsoep : 14 eur, per liter

Bisque (kreeftensoep) : 12 eur, per liter

pompoenroomsoep, witloofroomsoep, waterkersroomsoep, tomatenroomsoep, groentenroomsoep, asperge-
roomsoep : 5 eur,per liter

voorgerechten

Kaaskroket : 3 eur, per stuk

Koninginnepasteitje : 8 eur, min 2 pers

Carpaccio van struisvogel met truffelolie, tomatenpesto en parmezan :

16 eur, min 2 pers

Duo van paté met confituur van sjalot en mengeling van peer en aardpeer

14 eur, min 2 pers

Garnaalkroket : 4 eur, per stuk

Gravlax (gemarineerde zalm met dillesausje) : 14 eur, min 2 pers

Gebakken zeebaars met gewokte zeekraal en lichte pickelsaus :

15 eur, min 2 pers

Oostends vispannetje : 14 eur, min 2 pers

Zeeduivel met prei en thaise currysaus : 16 eur, min 2 pers

Kreeft belle-vue : dagprijs

Oesters : dagprijs

HOOFDSCHOTELS

Orloffgebraad met groentenwaaier : 15 eur, min 2 pers

Parelhoenfilet met pannenkoekje van spruitjes, cannelloni van spitskool :

14 eur, min 2 pers

Opge vulde kalkoen met appelmoes en veenbessen : 14 eur, min 2 pers

Varkenshaasje met trappistenkaas, biersaus en groenten : 15 eur, min 2

Kalfsmédaille met wintergroenten in osso buccosausje :17 eur, min 2

Wild

Hazerug in roomsaus (wildgarnituur) : 18 eur, min 2 pers

Fazantfilet, fine champagne, wintergroenten : 17 eur, min 2 pers

Hertenkalfgebraad met cranberrysaus (wildgarnituur) : 20 eur, min 2

Everzwijnsteak met boschampignons en walnoten, crème van pompoen en
gebruisseerd witloof : 20 eur , min 2 pers

DESSERT

BUFFETTEN

VRAAG GERUST INFO