

## GERECHTEN VOOR VOORJAAR 2025

\*\*\*\*\*

### Aperitiefhapjes

\*\*\*\*\*

Soesje gevuld met een mousse van gerookte zalm : 2,5 €

Bladerdeeghapje met asperge : 2,5 €

Bruschetta met salsa van tomaat en ansjovis : 2,5 €

Gemarineerde watermeloen met feta en olijf : 2,5 €

### Kindvriendelijke hapjes ( kan ook voor volwassenen )

\*\*\*\*\*

Meloenballetje met rauwe ham : 2 €

Mini crocque monsieur : 2 €

Kaasballetjes : 1.75 €

Worstenbroodje : 2 €

### Voorgerechten

\*\*\*\*\*

Gebakken kabeljauw met tomatenpesto en kruidensaus : 20 €

Gebakken zeebaars met jonge spinazie en safraansaus : 20 €

\* Asperges op Vlaamse wijze : 18 €

\*Asperges met jonge spinazie en gerookte zalm : 20 €

\* Asperges met sint jacobsnootjes (2 stuks), groentenbrunoise en witte wijnsaus : 22 €

Scampis diabolique : 17 €

Meloen met gandraham : 14 €

Tartaar van zalm avocado en salsa van appel en komkommer : 16 €

\* Deze gerechten te verkrijgen van eind maart tot eind juni

### Soepen

\*\*\*\*\*

Aspergeroomsoep : 5 €

Tomatensoep : 5 €

### Hoofdgerechten

\*\*\*\*\*

Parelhoen met torentje van zuiderse groenten en gebakken krieltjes : 18 €

Lamskroontje met kruidenkorst, primeurgroenten en gebakken krieltjes : 30 €

Kalfsoester met honing-thijmsaus, primeurgroenten en gebakken krieltjes : 28 €

Chateau Briand met primeurgroenten, pepersaus en frietjes : 28 €

Piepkuikentje "estragon" met gemengd slaatje en frietjes : 18 €

Varkenshaasje "stroganoff" met primeurgroenten en kroketjes : 20 €

Risotto met primeurgroenten : 17 €

### Desserts

\*\*\*\*\*

Carpaccio van ananas met muntsuiker en vanilleijs : 10 €

Tiramizu met rode vruchten : 10 €

Panna cotta met frambozencouli en aardbeien : 10 €

Pavlova met aardbeien : 10 €

Ijslammetje met aardbeien en frambozencouli : 12 €

( of andere feestelijke ijstaart)

Koffie/thee inbegrepen ( enkel in onze feestzalen)

Dranken ( enkel in onze feestzalen )

\*\*\*\*\*

Cava : 28 € per fles

Witte en rode huiswijn : 24 € per fles

Water en fruitsap : 10 per fles