

BVBA HUYSE SORGVLIET

Jean-Paul Orban

Kalkstraat 35

9100 Sint-Niklaas

TEL : 03/776.15.72

WINTERGERECHTEN

Aperitiefhapjes

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

Bladerdeeghapje met geitenkaas en appel : 2,5 €

Groententaartje met spinazie, pompoen en ricotta : 2.5 €

Pompoensoepje : 2,5 €

Voorgerechten

Kaaskroketten – slaatje : 15 € pp

Garnaalkroketten – slaatje : 18 € pp

Duo van kaas en garnaalkroket – slaatje : 17 € pp

Duo van wildpaté – uienconfituur : 16 € pp

Ovenpotje van assortiment van champignons- tomaat – bladerdeeg : 15 € pp

Vitello tonato - kappertjes – rucola : 17 € pp

Scampis - pernodsausje - wilde rijst : 18 € pp

Oostends vispannetje : 20 € pp

Zeebaars met jonge spinazie-safransaus : 23 € pp

Kabeljauw – gewokte groentenjulienne – lichte picklessaus : 24 € pp

- Prijzen van de vis zijn onder voorbehoud

Soepen

Pompoensoepje : 5 € pp

Witloofsoepje : 5 € pp

Wildconsommé : 7 € pp

Hoofdgerechten

Varkenshaasje met graanmosterd en peterselie – seizoensgroenten : 20 € pp

Parelhoenfilet “Grand-mère” : 20 € pp

Orloff gebraad met groenten-champignonsaus : 24 € pp

Kalfsoester - wintergroenten – honing-thijmsaus : 30 € pp

Chateau briand – seizoensgroenten – pepersaus : 30 € pp

Hongaarse goulash : 20 € pp

Wildragout -appeltjes-veenbessen-gekarameliseerd witloof : 27€ pp

Hazenrug – roomsaus – wintergarnituur : 30 € pp

Hertengebraad – veenbessensaus - boschampignons en spek : 32 € pp

Desserts

Trifle van mascarpone – speculoos – mango : 10 € pp

Tarte tatin – vanilleijs : 10 € pp

Negresco (chocolademousse – vanilleijs- advocaat-slagroom) : 10 € pp

Dame blanche : 10 € pp

Crumble van appel en peer, vanilleijs : 10 € pp

Mokka en thee inbegrepen

Dranken

Cava : 28 € per fles

Witte en rode wijn : 26 € per fles

Water / fruitsap : 10 € per fles