

Feestelijk menu's

Vanaf 12 personen. Vegetarisch en allergieën alternatief zijn steeds mogelijk mits vooraf aangegeven

Voorstel 1 (€ 30 p.p.):

Beursje met geitenkaas & appel in een honingsausje

-

Rouget barbet in marinade van rozemarijn en salie met pomme duchesse en marktgroenten

-

Crème Brulée met Grand Marnier en seizoensfruit

Voorstel 2 (€ 33 p.p.):

Tartare van scampi en Sint-Jakobsvruchten met een agrum sausje

-

Parelhoenfilet met champignonsausje, pastinaakblokjes en groentengratin

-

Verse fruitsla met slagroom en frambozencoullis

Voorstel 3 (€ 37 p.p.):

Rundscarpaccio met Parmezaanse kaas, rucola en geroosterde pijnboompitjes

-

Knolseldersoepje met gerookte forel, zure room en foreleitjes

-

Varkenshaasje met sausje van abdijkaas, gekarameliseerd witlof en kroketjes

-

Huisbereid rum-rozijnenijs met gepocheerde peren, warme chocolade en slagroom

Voorstel 4 (€ 40 p.p.):

Gerookte zalmfilet met z'n garnituren en toastbrood

-

Aspergeroomsoepje met snippers Gandaham

-

Schelvishaasje met gestoofde jonge prei, gratineerde aardappel en witte wijnsausje

-

*Donkere chocolademousse op wijze van de chef
met sinaasschuim en vanille sausje met rood fruit*