

4 seizoenen - MENU'S



Lentemenu : april/ mei / juni



Zomermenu : juli/augustus/september



Herfstmenu : oktober/november/december



Wintermenu : januari/februari/maart

Elk seizoen wijzigen wij onze kaart en presenteren wij jullie een aangepast menu ... met verschillende keuzemogelijkheden (4 voorgerechten - 3 tussengerechten - 4 hoofdgerechten - 3 desserts). Uw keuze mag de dag zelf én het volledig tafelgezelschap mag zijn eigen voorkeur doorgeven.

Ook voor de dranken laten wij jullie de keuze :

Of dranken à la carte (kies wat je wil)

Of drankenformule à 12.50 € : witte en rode wijn, waters, frisdranken, klassieke biertjes én koffie.

Aperitief is niet inbegrepen omdat de keuzemogelijkheden en de prijzen ver uit elkaar liggen (bvb porto - gin tonic) én er dus onmogelijk een gemiddelde kan worden gemaakt.

WINTERMENU

Januari - Februari - Maart 2018



Slaatje met warme geitenkaas en spekjes

Garnaalkroketjes (2)

Gegratineerd Oostends visschotelkje

Rigatone 'el forno'

Soep van de dag

Sorbet

Trou Normand (Calvados)

Schoudersteak 'au poivre', warme groenten, kroketjes

Varkenshaasje archiduc, warme groenten, kroketjes

Scampi's (12) kreeftensaus, warme groenten, kroketjes

Kabeljauwhaasje witte wijnsaus, warme groenten, kroketjes

Crème Brulée

Moelleux au chocolat

Ijscoupe naar keuze

Voorgerecht-tussengerecht-hoofdgerecht-dessert 36.00 €

Drankenformule wijnen, waters, frisdranken én koffie 12.50 €

LENTEMENU

April - Mei - Juni 2018



Césarsalade met kip en croûtons

Kaaskroketjes (2)

Zeewolffilet met kreeftensaus

Pasta met asperges en grijze garnalen

Soep van de dag

Sorbet

Trou Normand (Calvados)

Lamskoteletjes met kruidensausje, slaatje, frietjes

Brochette mixed béarnaise, slaatje, frietjes

Gamba's à la plancha, slaatje, frietjes

Gebakken zalmfilet, verse tartaar, slaatje, frietjes

Chocomousse

Pannacotta met fruit

Dame Blanche

Voorgerecht-tussengerecht-hoofdgerecht-dessert 36.00 €

Drankenformule wijnen, waters, frisdranken én koffie 12.50 €

ZOMERMENU

Juli - Augustus - September 2018



Slaatje van scampi's (6) met kiwi en sinaas

Breydelhamkroketjes (2)

Gebakken zalmfilet met verse tartaar en slaatje

Pansotti met buffelricotta en spinazie

Soep van de dag

Sorbet

Trou Normand (Calvados)

Entrecôte béarnaise, slaatje, frietjes

Ribbokes -gekruid- à volonté, slaatje, frietjes

Visbrochette met kreeftensaus, slaatje, frietjes

Gebakken heekfilet, verse tartaar, slaatje, frietjes

Trio van sorbets

Rijstpap met bruine suiker

Ijscoupe met aardbeien

Voorgerecht-tussengerecht-hoofdgerecht-dessert 36.00 €

Drankenformule wijnen, waters, frisdranken én koffie 12.50 €

HERFSTMENU

Oktober - November - December 2018



*Luikse Salade met aardappelen, boontjes en eitje
Witloofkroketjes (2)*

Scampi's (6) currysaus en appeltjes

Agnolotti Tartuffo (truffelpasta)

Soep van de dag

Sorbet

Trou Normand (Calvados)

*Chateaubriand béarnaise, groentjes, kroketjes
Hammetje met mosterdaus, groentjes, kroketjes*

Ovenschoteltje met vis, prei en puree

Tongrolletjes kreeftensaus, groentjes, kroketjes

Crème Brulée

Brésiliennetaart Maison

Chocomousse

*Voorgerecht-tussengerecht-hoofdgerecht-dessert 36.00 €
Drankenformule wijnen, waters, frisdranken én koffie 12.50 €*