

Gastronomie bij u thuis

Onze specialiteiten

Gemarineerde zalm met kruidendressing		€ 14
Huisbereide ganzenleverpastei met gerookte paling en chutney van vijgen		€ 19
Huisbereide ganzenleverpastei	1/2 kilo	€ 75
(Garnituur : rode uienconfituur en brioche toast)	1/1 kilo	€ 140
Krachtige heldere soep		€ 9

Kreeft

Klassieke kreeft « Belle-vue »	1/2 (±250 g)	€ 26
In hoeveboter gebakken kreeft	1/2 (±250 g)	€ 30
Kreeftenkroket	70 g	€ 5

Vis

Tongfilets en gerookte zalm met champagnesaus	€ 26 - 33
Tongfilets met zachte curry en fondue van zongedroogde tomaten	€ 24 – 31
Tarbot met kreeftensaus en julienne van prei	€ 30 - 35

Vlees

Kalkoenborst « Archidue »	€ 22
Varkenswangetjes in westmalle bier	€ 24
Fazant op brabantse wijze of roomsaus	€ 29
Filet van hert in een wildsaus	€ 33

ALLE HOOFDGERECHTEN ZIJN VOORZIEN VAN DE BIJPASSENDE GROENTEN EN AARDAPPELEN

Oudejaarsmenu

31 december 2018

Glaasje champagne, bord met uitgelezen voorproevertjes

Huisbereide ganzenleverpastei met gerookte paling en chutney van vijgen

Sint-jacobsvruchten met saffraan op een bedje van groene asperges

Hertfilet met z'n garnituren uit bossen en velden

Dessert 2019 Gouden kroon en sprankelende middennachtverrassing

Koffie en huisgemaakte gebakjes

€ 105 wijnen en water inbegrepen

Nieuwjaarsmenu

1 januari 2019

Glaasje cava met drie koninklijke hapjes
Champagne + 5 euro

Zeebrugse tongfilets overdekt met gerookte zalm in champagneroom

Wit van piepkuiken opgevuld met kalfzwezeriken
op een bedje van savooikool, stoofpot van boutje

Mousse van caramel, mandarijnen en ijs van speculaas

Koffie en z'n zoetigheden

Met aangepaste wijnen en water
€ 73