

Vakantie - menu De Vacances

03.07.10 - 06.08.10

Aperitief "Bonten Os" & "amuse-bouche"



Ibérico ham met meloen en zijn sorbet
Le jambon Ibérique au melon et son sorbet



Posteleinsoepje
Le potage au pourpier



Zeetongreepjes met spinazieblaadjes
en een mousseline van curry met kokosnoot.
*Les filets de sole aux feuilles d'épinards
à la mousseline de curry et noix de coco*



Kalfslende met dragonsaus en
zomerse groentjes
*La longe de veau aux légumes d'été
et à l'estragon*



Harmonie van aardbeien
Les fraises en harmonie



Mokka en zoetjes
Le moka et ses douceurs

Gastro-menu € 68,00
(5 plats, wijnen - vins incl.)

Het menu wordt per twee personen geserveerd.
Alle menugerechten zijn individueel verkrijgbaar!

*Le menu est servi pour deux couverts.
Tous les plats du menu sont disponibles séparément!*

Oogst - menu De Révolte

07.08.10 - 03.09.10

Aperitief "Bonten Os" & "amuse-bouche"



Cocktail van zalm, scampi's,
erwtjes en groene boontjes
*Le cocktail de saumon, scampis,
petits pois et haricots verts*



Wortelsoep met krab
Le potage crécy au crabe



Harmonie van gebakken ganzenlever,
gegrilde St. Jacobsvruchten en zomerui
*L'harmonie de foie gras cuit,
coquilles St.-Jacques grillées et oignon d'été*



Lamsnootje met een Griekse moussaka
La noisette d'agneau et sa moussaka grecque



Soesjes met vanille roomijs en warme chocolade
*Les profiteroles à la glace vanille
et leur chocolat chaud*



Mokka en zoetjes
Le moka et ses douceurs

Gastro-menu € 68,00
(5 plats, wijnen - vins incl.)

Het menu wordt per twee personen geserveerd.
Alle menugerechten zijn individueel verkrijgbaar!

*Le menu est servi pour deux couverts.
Tous les plats du menu sont disponibles séparément!*

Nazomer - menu D'été Indien

04.09.10 - 01.10.10

Aperitief "Bonten Os" & "amuse-bouche"



Gebakken paling met een slaatje
van St. Jakobsvruchten

*L'anguille sautée et sa salade
de coquilles St.-Jacques*



Velouté van bittere amandel met kreeft,
artisjok en peterselieus

*Le velouté d'amandes amères, homard,
artichaut et jus de persil*



Heilbot met een korst van dragonmosterd,
reductie van mosseljus en Champagne

*Le flétan en croûte de moutarde à l'estragon,
réduction de Champagne et jus de moules*



Mechelse koekoek en kalfszwezerik
met truffelsap en boskampernoelies

*Le coucou de Malines et suprême de ris de veau
aux champignons de bois et jus de truffes*



Saffraanijs met perzik en warme chocolade

*La glace de safran à la pêche pochée
et chocolat chaud*



*Mokka met versnaperingen
Le moka et ses biscuits doux*

Gastro-menu € 68,00
(5 plats, wijnen - vins incl.)

Het menu wordt per twee personen geserveerd.
Alle menugerechten zijn individueel verkrijgbaar!

*Le menu est servi pour deux couverts.
Tous les plats du menu sont disponibles séparément!*

Wild - menu Gibier

02.10.10 - 29.10.10

Aperitief "Bonten Os" & "amuse-bouche"



Carpaccio van komkommer met
St. Jakobsnootjes, koriander en truffels

*Le carpaccio de concombre aux
coquilles St.-Jacques, coriandre et truffes*



Een kopje kruidenconsommé

Le consommé aux herbes en tasse



Aardappelmousseline
met grijze garnaaltjes en truffels

*La mousseline de pommes de terre
aux crevettes grises et truffes*



Hertenkalf met tropische peper, fruit,
groentjes en koffiekaramel

*Le faon aux poivres tropicales, fruits,
légumes et caramel de café*



Chocolade ijssofflé met roomijs
van bloedsinaasappel

*Le soufflé glacé au chocolat et sa glace
d'oranges sanguines*



Mokka met lekkernijen

Le moka et ses douceurs

Gastro-menu € 68,00
(5 plats, wijnen - vins incl.)

Het menu wordt per twee personen geserveerd.
Alle menugerechten zijn individueel verkrijgbaar!

*Le menu est servi pour deux couverts.
Tous les plats du menu sont disponibles séparément!*

moederdag

zondag 15 augustus

Aperitief glaasje Champagne

en fijne attentie voor mama

4-Gangenmenu

aangepaste wijnen en koffie incl.

€ 58,00

*Bonne Fete,
maman*

Le dimanche 15 août

Un verre de Champagne

et une attention délicate

Menu gastronomique,

4 plats vins et café inclus

€ 58,00

Winter - menu Hiver

30.10.10 - 26.11.10

Aperitief " Bonten Os " & "amuse-bouche"



Terrine van ganzenlever met peperkoek,
truffel en een sinaasappelmarmelade
*La terrine de foie gras au pain d'épices,
truffe et sa marmelade d'oranges*



Soepje van knolselder, St. Jacobsnootjes
en gekruide korstjes
*Le velouté de céleri-rave aux coquilles
St.-Jacques et ses croûtons aromatisés*



Gebakken zeewolf met een selderpuree
Le loup de mer rôti et sa purée de céleri



Hazenrugfilet met een sausje van prei
Le râble de lièvre à la crème de poireaux



Licht gebakken verse ananas
met bruine suiker en roomijs
*L'ananas frais légèrement cuit à la cassonade
et sa glace maison*



Mokka en zoete hapjes
Le moka et ses bouchers doux

Gastro-menu € 68,00
(5 plats, wijnen - vins incl.)

Het menu wordt per twee personen geserveerd.
Alle menugerechten zijn individueel verkrijgbaar!

*Le menu est servi pour deux couverts.
Tous les plats du menu sont disponibles séparément!*

Fijnproeven - menu Délicatesses

27.11.10 - 29.12.10

Aperitief " Bonten Os " & "amuse-bouche"



Carpaccio van ossenhaas en licht gerookte
ganzenlever met truffeldressing
*Le foie gras légèrement fumé au carpaccio
de filet de bœuf et sa vinaigrette de truffes*



Boskampernoeliesoepje met kervelplukjes
*Le velouté de champignons sauvages de
nos bois aux pluches de cerfeuil*



Artisjokbodem met langoustine
en roerei
*L'œuf brouillé aux langoustines
et fond d'artichaut*



Reegeit met andijvie en appeltjes
La chevrete aux endives et pommes



Zoetjes van de chef
La surprise en douceur du chef



Mokka en zoete hapjes
Le moka et ses bouchers doux

Gastro-menu € 68,00
(5 plats, wijnen - vins incl.)

Het menu wordt per twee personen geserveerd.
Alle menugerechten zijn individueel verkrijgbaar!

*Le menu est servi pour deux couverts.
Tous les plats du menu sont disponibles séparément!*

25 December

vanaf - à partir de 12.30H

Keerstmenu le menu de Noël

4 gangen - 4 plats

€ 61.00

Aperitief, wijnen en koffie incl.
Apéritif, vins et café incl.

6 gangen - 6 plats

€ 72.00

Aperitief, wijnen en koffie incl.
Apéritif, vins et café incl.