

Truffel Menu Truffles

09.01.10 - 05.02.10

Aperitief "Bonten Os" & "amuse-bouche"

Gekoelde oesters "fine claire" met truffelbrood
en Champagnesabayon
*Les fines claires sur glace, au pain de truffes
et sabayon de Champagne*

Kookvocht van rivierkreeftjes met truffel,
prei en cantharellen
*Le consommé d'écrevisses aux truffes,
poireaux et chanterelles*

Timbaal met getruffeerde noedels,
kip en ganzenlever
*La timbale de nouilles truffées
au foie gras et poulet.*

Hertenkalf met tropische pepers,
fruit en groenten met koffie karamel
*La côte de faon aux poivres tropiques,
fruits et légumes au caramel de café*

Ijsgekoelde noga met fruit en sinaasappelsaus
*Le nougat glacé aux fruits
et son coulis d'orange amère*

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 par deux couverts.
Tous les plats du menu sont disponibles séparément!*

Valentijn Menu St-Valentin

06.02.10 - 19.02.10

Aperitief "Champagne Montaudon"
& "amuse-bouche"

Zaterdag-13.02.10-Samedi - Apero 19.30 hr !!



Ganzenlever, duivenborst
en prei in smaakharmonie
*Le foie gras, poitrine de pigeonneau
et poireau en harmonie de saveurs*



Lichte room van kastanjes,
spies van konijn met vichywortelen
*La crème légère de châtaignes,
brochette de lapin et carottes vichy*



Zonnevis met girolles-paddestoelen
Le filet de St-Pierre aux girolles



Limoen sorbet
Le sorbet de limon



Gebraden kalfsoester met spek,
kruiden en gekonfijte citroen
Le mignon de veau rôti aux herbes et limon confit



Chocoladeblaadjes met koffieroom
Les feuilles de chocolat à la crème de café



Mokka met lekkernijen
Le moka et ses douceurs

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

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

Deelname - Participation:
6 g./6 plats à € 73,00 pp.
4 g./4 plats à € 62,00 pp.
(wijnen - vins incl.)



**Luxeovernachting
St.Valentin
Logement de luxe**

Kamer + Champagneontbijt :
*Chambre + P. Déjeuner au
Champagne :*

€ 84,00
voor 2 personen
pour 2 personnes

Hopscheuten Menu Jets de Houblon

20.02.10 - 26.03.10

Aperitief "Bonten Os" & "amuse-bouche"

Witloofsla met St. Jakobsnootjes,
kip en hopscheuten
*La salade de chicon à la coquille St-Jacques,
poulet et jets de houblon*

Soepje van lapbonen en Noordzeekrab met kruiden
Le velouté de fèves de marais au crabe tourteau aux herbes

Hopscheuten met gepocheerd ei
Les jets de houblon à l'œuf poché

Lamsfilet in kruidenkorst
Le filet d'agneau en croûte d'herbes

Vanille roomijs met bokkepootjes en warme chocolade
La glace vanille, chocolat chaud et son gâteau sec au chocolat

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 par deux couverts.
Tous les plats du menu sont disponibles séparément!*

Lente Menu Printemps

27.03.10 - 23.04.10

Aperitief "Bonten Os" & "amuse-bouche"

Tartaar van tonijn, soja gelei,
sesamzaadjes en asperges
*La tartare de thon à la gelée de soja
aux graines de sésame et asperges*

Grondwitloofsoep met spinazie en spek
Le velouté de chicon du sol aux épinards et lard

Tijgergarnalen met tamarindesaus
La crevette de tigre à la sauce de tamarin

Gegrilde ossenhaas met savooikool
en risotto van aardappelen
*Le filet de bœuf aux pommes de terre en risotto
et chou vert*

Verfrissende mousse van vijgen
met gewonnen peperkoek
*La mousse de figes glacée
à la crème de pain d'épices*

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 par deux couverts.
Tous les plats du menu sont disponibles séparément!*

★★★★

Hotel

« In den Bonten Os »

24 luxekamers

Vergaderzalen voor
4 tot 50 personen

Speciale formules
voor recepties & feesten

Ruim privéparkeerterrein

24 Chambres de standing,
de grand confort.

Salles pour séminaires
de 4 à 50 pers.

Formules individualisées
pour réceptions & fêtes

Vaste parking privé

Primeur Menu Primeurs

24.04.10 - 28.05.10

Aperitief "Bonten Os" & "amuse-bouche"

Cocktail van zalm, gerookte kip en
citrusvruchten
*Le cocktail de saumon, poulet fumé
et fruits d'agrumes*

Aspergeroomsoep met kervel
La crème d'asperges au cerfeuil

Gebakken goudbrasem met asperges
en een mousseline van broccoli
*La dorade royale cuite aux asperges
et sa mousseline de brocoli*

Parelhoenborst met risotto van cantharellen, karamelsaus en soja
*Le suprême de pintade au risotto de chanterelles, soja et sa sauce
caramel*

Schuimtaart "Napoleon"
Le gâteau meringue à la "Napoléon"

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 par deux couverts.
Tous les plats du menu sont disponibles séparément!*

Asperges Menu d'Asperges

29.05.10 - 02.07.10

Aperitief "Bonten Os" & "amuse-bouche"

Trio van Iberico ham, Ardeense ham en in hooi
gekookte beenham met asperges
*Le trio de jambon ibérique, jambon d'Ardenes et
jambon cuit au foin aux asperges*

Kervelroomsoep met asperges
Le velouté de cerfeuil aux asperges

Rijmenamse asperges op zijn vlaams
Les asperges de Rijmenam à la flamande

Gebraden zeetongreepjes met een brunoise
van lentegroentjes en artisjokbodern
*Les filets de sole meunière à la brunoise
de légumes printaniers et fond d'artichauts*

"Bio-Roomijs" van asperges
met sinaasappelcoulis
*La glace "Bio" aux asperges
et son coulis d'oranges*

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 par deux couverts.
Tous les plats du menu sont disponibles séparément!*

Moederdag

zondag 9 mei

*Aperitief glaasje Champagne
en fijne attentie voor mama*

4-gangenmenu
aangepaste wijnen en koffie incl.

€ 58,00

Bonne Fête, Maman

Le dimanche 9 mai

*Un verre de champagne
et une attention délicate*

menu gastronomique,
4 plats vins et café inclus

€ 58,00

Vaderdag

Zondag 13 juni

*Aperitief glaasje Champagne
en fijne attentie voor papa*

4-gangenmenu
aangepaste wijnen en koffie incl.

€ 58,00

Bonne Fête, Papa

Le dimanche 13 juin

*Un verre de champagne
et une attention délicate*

menu gastronomique, 4 plats
vins inclus

€ 58,00