

Menu 65.00

½ Kreeft "Belle vue"

St jacobsnoten, knolselder, jonge wortel, boschampignons in zijn bouillon

Fazant brabantonne, gevulde appel en duchesse aardappelen

Chocoladebiscuit, sinaas en mandarijn, mouse van speculaas

Soepen

Bisque van schaaldieren per liter 13.00

Witloof roomsoep per liter 9.00

Pompoensoep per liter 9.00

Voorgerechten

Cannelloni met baars, kreeft en ricotta 18.00

Cannelloni met gekonfijte rundswang, foie gras en girolles 19.00

Huis gemaakte garnaalkroket per stuk 7.00

Huisgemaakte kaaskroketten met Grimbergen kaas per stuk 5.00

½ Kreeft "Belle vue" 27.00

Vette eendenlever met chutney van nectarines en toast 25.00

Schots gerookte zalm met garnituur 14.00

St jacobsnoten, knolselder, jonge wortel, boschampignons in zijn bouillon
19.00

Hoofdgerechten

Hertenkalf filet, witloof, Butter nut pompoen, veenbessen en duchesse
aardappelen 30.00

Fazant Brabantonne, gevulde appel en duchesse aardappelen 30.00

Ragout van ree, wildgarnituur en duchesse aardappelen 30.00

Kabeljauwhaasje Ostendaise (mosselen, garnalen, champignons), spinazie en
mousseline aardappelen 25.00

Grietfilet met venkel, pastinaak, butternut, mousseline aardappelen en jus met
graanmosterd 29.00

Dessert

Biscuit met slagroom en vruchten, overtrokken met marsepein 9.00

Cheesecake met blauwe bessen 9.00

Chocoladebiscuit, sinaas en mandarijn, mouse van speculaas 9.00

Kaasplank met 5 soorten en notenbrood p.p. 12.00

Voor de feestdagen zien we graag Uw bestelling 3 dagen op voorhand tegemoet

De afhaal momenten zijn 24 en 31/12 van 15.00u tot 17.00u

De afhaalmomenten voor 25 en 26/12 en 1 en 2/1 van 10.00u tot 12.00u

Bestellen kan via de webshop, mail of telefonisch via 02/267.37.67