

ACTIVITEITENKALENDER 2020

SFEERVOL & FIJN TAFELN IN DE SALONS

BIJ MOOI WEER, MOGELIJKHEID OM OP HET TERRAS TE ETEN - Telkens vanaf 12uur - **RESERVATIE GEWENST**

WEKELIJKSE LUNCH

26 euro

IEDERE ZONDAG vanaf 12 uur

Soepje van Noordzeevis of seizoenssoepje met z'n garnituur

Keuze tussen:

- Kwaliteitsmosselen met een mosselsaus
- Scampi met een rivierkreeftensaus
- Noordzeevis met een Chablissaus
- Rumsteak Chateau Briand
- Hoevekip "Archiduc"
- Gemarineerde carréribbetjes

Alle hoofdgerechten met sla-mix, cruditeiten en verse frietjes

Dessert van het huis of koffie

VALENTIJNSBRUNCH 16 FEBRUARI PAASBRUNCH 12 APRIL ZOMERENDBRUNCH 13 SEPTEMBER WINTERBRUNCH 6 DECEMBER

Rijkelijk koud buffet van vis, schaaldieren, vlees, groenten

Verschillende soepjes

Verfijnd buffet van warme vis- en vleesgerechten met een ruim assortiment bijpassende groenten, sauzen en aardappelbereidingen.

Groot buffet van koude en warme nagerechten - koffie

48 euro

PALING OF CÔTE À L'OS

36 euro

1 MAART

Cappucino van oesterzwammen, shiitake en cantharellen in pesto gebakken kikkerbiljetjes

Rivierpaling of scampi "à volonté" (palingkeuze: 6 verschillende wijzen) gesueerde groentjes OF

Côte à l'os châteubriand-, of archiducsous

Huisgemaakte "Tarte Tatin"

Warme appeltaart met vanilleroomij
Koffie

MOEDER-DAGMENU

40 euro

10 MEI

Velouté van asperges - gemarineerde scampistaartjes - groene aspergestukjes

Trio van noordzeevis - orzo met paprikabrunoise - saffraanzabaglione

Filet van lam (of rumsteak) tijmsaus met graantjesmosterd - primeurgroentjes
Gegratineerde dauphinoiseaardappelen

Chocolademousse - crème brûlée vanilleroomij met aardbeien coulis
fruitboeket

VADERDAG-MENU

40 euro

14 JUNI

Carpaccio van zalm en heilbot tartaar van gamba - sojavinaigrette
bieslookroom met keimtaler en dille

Soepje van jonge wortel - gember limoenzeste - chilipeper - wortelloof

Rosbief filet d'Anvers "Béarnaise" zomers groentenpallet
gebakken nieuwe aardappelen

Tulpgebak gevuld met roomijs
verse vruchten
fruitcoulis - slagroom

GASTRONOMISCHE BARBECUE

32 euro

5 JULI

Papillotte van hondstongfilet noorse zalm - fijne groentjes

Côte à l'os - lamssteak
parelhoenboutjes - chipolata
gourmet-brochet
gemarineerde carréribbetjes
gebraseerde ham

aardappelen in de schil met lookboter
groentenbuffet XL. - diverse sausjes

CÔTE À L'OS

26 euro

2 AUGUSTUS

Côte à l'os "à volonté" béarnaise-, chateubriand-,
en Archiducsous

garnituur van zomerse groentjes
van eigen bodem

verse aardappelfrietjes

ITALIAANS BUFFET

24 euro

1 NOVEMBER

Uitgebreid groentenbuffet

Minestrone soep met gegratineerde lookbroodjes

pizza's - lasagne
maccheroni met ham & kaassaus
vistagliatelle - spaghetti Bolognese
fusilli Carbonara
trivelli 4-kazensaus met pesto - ...